

Domaine Matrot - Meursault-Blagny 1er Cru - 2017



Le Hameau de Blagny, qui domine les villages de Meursault et de Puligny-Montrachet, est un des berceaux de la famille Matrot. Ce superbe belvédère est entouré de vignes, déjà exploitées au 12^{ème} siècle par les moines cisterciens de l'Abbaye de Maizières. Ici, le vignoble occupe une position d'altitude, jusqu'à près de 400 mètres, et s'immisce dans un sol mince de marnes recouverts d'éboulis calcaires, très caillouteux. N'oublions pas en outre, que le sous-sol de Blagny est riche en fossiles marins, il n'est d'ailleurs pas sans rappeler certains grands terroirs chablisiens...

Les Matrot cultivent sur le Premier Cru Blagny plus d'un hectare de vignes âgées en moyenne de 35 ans, occupant un coteau pentu. Moins connu que d'autres premiers crus de Meursault, Perrières et Charmes en tête, le Meursault-Blagny possède pourtant une personnalité à nulle autre pareille. L'altitude et la nature du sol lui donnent une verticalité, une tension et une minéralité scintillante, où terre et mer semblent être entrées en osmose.

Ce splendide 2017 est un modèle du genre tant il conjugue avec une redoutable précision un fruité frais et étincelant avec une trame minérale et iodée d'une élégance et d'une tonicité épatantes. Passée une première note évoquant les éclats de noisette légèrement torréfiés, le fruit frais semble jaillir du verre, sur des évocations subtiles de pomme Granny, de pêche blanche, de poire mais aussi de crème au citron, de zeste de mandarine et de bergamote. Très vite, le sol reprend ses droits et donne au vin une dimension à la fois pierreuse et marine, entre caillou mouillé et coquilles d'huîtres pilées, mâtinée de délicates notes florales autour du tilleul et du cerfeuil.

Intensité, perfection des équilibres et finesse : voici les mots qui nous viennent spontanément à l'esprit une fois le vin en bouche. Le jus est charnu et tonique : vif et soyeux, il n'en finit pas de révéler ses origines avec ses accents délicatement épicées et crayeux. Quelle droiture, quelle pureté, quelle élégance !

Ce Meursault-Blagny à l'équilibre magistral mérite clairement une place de choix dans les annales de ce cru chez Matrot. Superbe aujourd'hui, après un bon carafage, et encore plus profond dans 5 ou 10 ans.

Domaine Matrot - Meursault-Blagny 1er Cru - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, lumineux

Nez : Très intense : éclat de noisette torréfiée, pomme Granny, pêche blanche, poire, crème au citron, zeste de mandarine, bergamote. Coquilles d'huîtres pilées, caillou mouillé. Retour du floral sur le tilleul et le cerfeuil.

Bouche : Très intense, à la fois charnu et tonique, toucher soyeux, de l'énergie et du mouvement. Droiture et grosse allonge, soutenues par des accents poivrés et crayeux.

Accords mets-vins : Dos de cabillaud au beurre d'agrumes. Lotte ou gambas au lait de coco et pointe de curry. Filet de Saint-Pierre "retour des Indes" (O. Rollinger).



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé ou aération épaulée (1 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique