Domaine Matrot - Meursault-Perrières 1er Cru - 2014

Doit-on encore présenter le climat des Perrières tant celui-ci domine, pour la plupart des amateurs de grands blancs, la hiérarchie des vins de Meursault : le plus « Grand Cru » des premiers crus (n'oublions pas que le finage de Meursault fut le grand oublié lors de la création des Grands Crus dans les années 1930) doit son aura à cette combinaison unique de puissance, d'énergie presque tellurique d'une part, et de l'extrême finesse de sa texture et de sa palette aromatique dominée par la minéralité.

Le Meursault-Perrières révèle un éclat et une minéralité incomparables. Le Domaine Matrot a la chance de posséder ici des vignes de près de 60 ans, plantées par Pierre Matrot, le père de Thierry : elles expriment aujourd'hui avec une rare intensité la quintessence de ce terroir d'exception.

La pureté, la droiture et la minéralité sont omniprésentes. L'élevage, sans fûts neufs, est remarquable de précision. Les arômes d'agrumes et de fruits blancs donnent fraîcheur et gourmandise, des notes de beurre salé et d'amande fraîche portent la fine texture crémeuse du vin tandis que de délicates notes florales de lilas et de fleurs blanches finissent de vous élever. Car voici un vin qui vous rend plus grand et vous fait planer plus haut : sa persistance saline, d'une longueur phénoménale, vous emporte très loin, dans un ravissement des sens et de l'esprit.

Thierry Matrot nous livre ici une « leçon » de grand vin, éminemment distingué, élégant, qui ne se livre pas immédiatement mais promet d'ici quelques années des émotions d'une rare intensité : ne nous y trompons pas, nous sommes en face d'un vin de très grande garde, déjà superbe aujourd'hui, mais qui ravira l'amateur que vous êtes dans 10 ans, 15 ans ou encore plus...

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2017 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Matrot - Meursault-Perrières 1er Cru - 2014

Dégustation et accords

Robe : Or clair, cristalline

Nez : D'une incroyable pureté : beurre salé, pâtisserie fine, amande fraîche, pulpe d'agrumes, lilas, silex frotté, poire...

Bouche : Finesse et puissance, sensation de pureté, toucher très légèrement crémeux. Droiture et profondeur exemplaire, sur une très longue finale saline.

Accords mets-vins : Sole, bar, turbot rôtis. Homard en navarin. Noix de saint-jacques en carpaccio. Mais aussi des gibiers à plume, faisan ou perdreau, accompagnés d'un risotto aux cèpes.

Conseils de service

À consommer :
De préférence entre 2017 et 2030.

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage indispensable.

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique