

Domaine Matrot - Saint-Romain Blanc - 2018



La famille Matrot fait partie de cette poignée de grands noms murisaltiens qui contribue depuis longtemps déjà au rayonnement du petit vignoble historique de Saint-Romain, cultivé par les Romains puis les Celtes ! Situé tout en haut de la Côte de Beaune, de part et d'autre d'une petite vallée, entre 300 et 400 mètres d'altitude, Saint-Romain, bien moins connu que les finages se situant en contrebas, Meursault et Pommard, bénéficie pourtant d'un terroir à la typicité affirmée.

Ici, les sols très minces obligent la vigne, plantée voici une bonne vingtaine d'années par Thierry Matrot, à s'immiscer rapidement dans la roche-mère calcaire. Si l'on ajoute à cela la position élevée du vignoble, on comprend mieux la fraîcheur et l'intensité minérale des vins qui sont produits ici. Ce terroir de maturité plutôt tardive profite clairement de la climatologie des derniers millésimes : la chaleur et le soleil de l'été 2018 ont fait des merveilles !

Elevé en fûts pendant un an (avec, une fois n'est pas coutume, une faible proportion de bois neuf - pas plus de 20%), ce Saint-Romain offre aujourd'hui un profil résolument charmeur mais magnifiquement équilibré. Au nez comme en bouche, avec la précision d'un métronome, il nous livre tantôt sa sensualité crémeuse, tantôt sa tension ciselée, relevée d'une touche d'agrumes acidulés.

Le bouquet, franc et assez intense, se livre dans un registre d'abord floral, autour du chèvrefeuille et de la primevère. Viennent ensuite la noisette grillée puis les fruits blancs, purs et parfaitement mûrs, entre poire et pêche, complétés d'une touche de prune jaune. Quelques nuances de citron vert et de bergamote apportent un léger souffle frais qui stimule narines et papilles.

La bouche est précise et racée : là encore, équilibre et élégance priment. De la chair gourmande du fruit, on passe en milieu de bouche à une trame finement acidulée pour finir sur une dimension crayeuse qui accroche parfaitement le vin et ses saveurs sur le palais. Ce Saint-Romain est succulent de bout en bout.

Les sœurs Matrot rendent ici un bien bel hommage à ce terroir encore trop méconnu : on les en félicite et, surtout, on les en remercie !

Domaine Matrot - Saint-Romain Blanc - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Sensuel et floral : chèvrefeuille et primevère. Noisette grillée puis les fruits blancs, purs et parfaitement mûrs, entre poire et pêche, complétées d'une touche de prune jaune. Nuances de citron vert et de bergamote

Bouche : Très équilibrée : de la chair gourmande des fruits blancs, on passe à une trame finement acidulée pour finir sur une dimension crayeuse qui accroche parfaitement le vin et ses saveurs sur le palais.

Accords mets-vins : Bar de ligne et son beurre blanc, Saint-Jacques rôties, risotto aux langoustines.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Romain

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée