

Domaine Matrot - Blagny 1er Cru La Pièce sous le Bois - 2018



Thierry Matrot, et désormais ses filles, Elsa et Adèle, font partie des très (trop) rares vigneronnes qui font vivre cette très ancienne tradition de la Côte de Beaune de cultiver le pinot noir sur les hauteurs du finage de Meursault, du côté du Hameau de Blagny. Ici, chardonnay (les vins prennent alors le nom de Meursault-Blagny) et pinot noir se côtoient encore sur la même parcelle.

Cet excellent Blagny La Pièce Sous le Bois, issu de vignes d'une quarantaine d'années, est incontestablement le porte-étendard de l'élégance suprême et de l'intensité que le pinot noir peut atteindre sur ces terroirs d'altitude, minces et caillouteux, où le calcaire est partout. Adèle et Elsa s'inscrivent parfaitement, avec ce millésime 2018 généreux et rayonnant, dans le sillage des innombrables réussites qui ont marqué la longue carrière de leur père sur ce cru.

La vendange est totalement égrappée. Les raisins restent en cuves à froid pendant 3 à 6 jours, avant de démarrer la fermentation, toujours en cuve, pendant une quinzaine de jours en moyenne. Les opérations de remontage et de pigeage sont réalisées quotidiennement (au maximum deux fois par jour) pendant cette période. Le vin est ensuite élevé 15 mois en fûts, avec à peine 20% de bois neuf, puis soutiré. Il retourne enfin 3 mois en cuve, pour finir de s'harmoniser.

Cette superbe expression de pinot noir bourguignon est dominée par la grâce et la sensualité florale. Le nez s'ouvre sur les fleurs blanches et les fleurs rouges, complétées d'une touche de cerise noire et de fruits rouges, ainsi qu'une gourmande nuance chocolatée. La minéralité scintille, apportant au bouquet sa fraîcheur crayeuse.

En bouche, le vin possède un vrai relief tout en restant longiligne : l'entame à la chair pulpeuse et nourrissante laisse la place à un milieu de bouche élancé, qui ne cesse d'aller de l'avant. L'allonge est considérable. Les Matrot signent encore une fois un grand Blagny, prêt à affronter avec élégance et panache la prochaine décennie.

Domaine Matrot - Blagny 1er Cru La Pièce sous le Bois - 2018



Dégustation et accords

Robe : Rouge rubis intense

Nez : Sensuel et élégant : fleurs blanches et fleurs rouges, complétées d'une touche de cerise noire et de fruits rouges, ainsi qu'une gourmande nuance chocolatée. Une touche de pierre frottée.

Bouche : Du gras et du volume en entame, soutenus par des tanins bien présents mais souples. puis la chair se resserre sous l'effet d'une trame minérale, tendue et saline, qui cisèle la matière et la met en mouvement.

Accords mets-vins : Une pièce de boeuf rôtie aux herbes fines. Une pintade rôtie en cocotte.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035 au moins

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Longue aération en bouteille (3 heures minimum).



Caractéristiques techniques

Appellation : Blagny 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin rouge tranquille

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques