

Domaine Matrot - Maranges Vieilles Vignes - 2018



Non contentes d'avoir pris la relève de leur père, le très respecté Thierry Matrot, avec une maîtrise et une sorte d'assurance sereine qui forcent l'admiration, Elsa et Adèle Matrot n'hésitent pas à se lancer dans de nouveaux défis.

Déjà passées expertes dans la vinification toute en subtilité du chardonnay murisaltien, elles décident de se confronter plus avant aux mystères du pinot noir sur d'autres terroirs de la Côte de Beaune. Au mitan des années 2010, la famille jette ainsi son dévolu sur une grande parcelle de vieilles vignes de pinot, située à l'extrémité méridionale de la Côte de Beaune, à Dezize-les-Maranges.

Les vignes d'une bonne quarantaine d'années en moyenne occupent des pentes assez raides et bien drainantes, orientées au Sud-Est, qui offrent les conditions idéales d'une maturation régulière du pinot noir, avec de bonnes concentrations. C'est particulièrement vrai sur ce millésime 2018 plutôt solaire et généreux. En outre, les sols calcaires sont assez riches en marnes, donnant au vin un supplément de texture et de profondeur de bouche.

Après un égrappage total et une macération pré-fermentaire à froid, pendant quelques jours, la cuvaison continue pendant deux semaines en moyenne, avec un pigeage-remontage quotidien mais pas trop appuyé. Le vin est ensuite élevé 15 mois en fûts : fidèles à l'approche du Domaine, Adèle et Elsa recourent très peu au bois neuf, 10% à peine sur ce Maranges.

Disons-le tout net : le résultat est particulièrement friand, équilibré et séveux. On se régale au nez de notes franches de jus de griotte et de framboise écrasée, de tulipe et de rose rouge bien ouverte, complétées d'une touche balsamique et d'une dimension résolument poivrée.

La bouche, charnue et veloutée, offre un vrai confort, avec des tanins souples et bien mûrs et des saveurs expressives de prune rouge et de cerise. La finale, sapide et généreuse, finit de nous combler. Une belle entrée en matière dans le style des rouges chez Matrot : bravo !

Domaine Matrot - Maranges Vieilles Vignes - 2018



Dégustation et accords

Robe : Rouge rubis intense

Nez : Friand : notes franches de jus de griotte et de framboise écrasée, de tulipe et de rose rouge bien ouverte, complétées d'une touche balsamique et d'une dimension résolument poivrée.

Bouche : Charnue et veloutée, elle offre un vrai confort, avec des tanins souples et bien mûrs et des saveurs expressives de prune rouge et de cerise. La finale est sapide et généreuse.

Accords mets-vins : Une volaille rôtie, un quasi de veau juste rôti



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2021 et 2028

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Aération de 2 heures en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Maranges

Millésime : 2018

Type : Vin rouge tranquille

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques