Domaine Matrot - Meursault-Charmes 1er Cru - 2019

Pour beaucoup d'amateurs, Les Charmes forment le climat le plus identifiable de Meursault, tant le côté glycériné, huileux, voire opulent caractérise souvent ces vins. Ce célèbre terroir de Premier Cru, d'environ 30 hectares, bénéficie d'un sol limoneux, reposant sur de nombreuses plaquettes de roches calcaires. Il donne de grands vins séveux, aux puissants arômes de beurre frais, de fruits secs, de fruits blancs pochés, voire caramélisés, tellement reconnaissables.

Néanmoins, comme souvent dans les grands terroirs de la Côte de Beaune, d'une parcelle à l'autre, d'un vigneron à l'autre, les nuances peuvent être nombreuses. Le Meursault-Charmes du Domaine Matrot diffère un peu du plus pur style "Charmes" grâce à cette sensation de finesse et de tension affirmée, et ce caractère en bouche plus satiné que gras. Pas si étonnant quand on sait que les vignes d'une quarantaine d'années sont majoritairement situées dans la partie haute du Cru, du côté du climat des Charmes du Dessus, non loin des Perrières : ici le sol plus pierreux donne au vin un supplément de tension et d'intensité minérale.

Ce superbe 2019 réunit le meilleur des deux mondes : s'il possède bien tous les marqueurs du terroir des Charmes, vous plongeant dans un océan de sensualité, il ne manque pas pour autant de finesse, offrant un équilibre magistral entre gourmandise et fraîcheur. On se délecte de notes d'amande grillée, de praline et de dragée, de beurre manié, de crème Anglaise ou de choux à la crème, de coulis de mangue et de pêche, de poire Comice bien mûre, de quatre-quarts ou de biscuit à l'anis. Cette vague enveloppante s'accompagne d'une dimension plus aérienne et épicée, ajoutant au nez une vraie sophistication : une touche d'eucalyptus précède de nombreuses épices, plus ou moins lointaines et mystérieuses, entre poivre de Sichuan et baie de genièvre, thé Earl Grey et ras el-hanout, noix de muscade et piment d'Espelette, curry vert et badiane… Quelle envoûtante mélopée !

Le plaisir ne redescend pas en bouche, bien au contraire : on croque dans la chair savoureuse des fruits où l'on retrouve nos fruits blancs, mais aussi l'abricot et la pêche, l'ananas rôti, la banane. On pense à des tartes aux fruits et autres tatins, à une confiture de coing, une marmelade d'agrumes, au kumquat ou au gingembre confit. C'est un pur régal : un Charmes plein, équilibré, à la fois puissant et parfaitement contenu. Vendange, élevage : tout semble parfait.

Ce Meursault-Charmes n'a pas fini de cajoler nos sens, nous invitant à profiter de celles et ceux qui nous sont chers, autour d'une gastronomie sensuelle et généreuse. Un régal.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Matrot - Meursault-Charmes 1er Cru - 2019

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Sensuel et raffiné : amande grillée, praline et dragée, beurre manié, crème Anglaise, choux à la crème, coulis de mangue et de pêche, poire Comice, quatre-quarts, biscuit à l'anis, eucalyptus, Sichuan, genièvre, thé Earl Grey, muscade, piment doux

Bouche : On croque dans la chair savoureuse des fruits entre poire, abricot et pêche, tatin, ananas rôti, banane. Confiture de coing. une dimension tonique, stimulante sur la marmelade d'agrumes, le kumquat et le gingembre confit

Accords mets-vins : Aujourd'hui, une sole grillée. Demain, un turbot au beurre blanc, une fricassée de ris de veau aux trompettes de la mort, ou une poularde en demi-deuil.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique