

Domaine Matrot - Meursault-Perrières 1er Cru - 2019



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 doit son aura à cette combinaison unique de puissance, d'énergie presque tellurique d'une part, et de l'extrême raffinement de sa texture et de sa palette aromatique, marquée d'une intense empreinte minérale.

Le Domaine Matrot a la chance de posséder ici des vieilles vignes d'une soixantaine d'années, plantées par Pierre Matrot, le grand-père d'Adèle et Elsa : profitant à plein de ce terroir exceptionnel au sol caillouteux de marnes et calcaires altérés, elles en expriment aujourd'hui la quintessence.

Loin de sembler impressionnées par la complexité et la puissance de ce cru d'exception, les soeurs Matrot nous livrent ici un Perrières particulièrement raffiné et prometteur. Jamais dénaturé par un quelconque effet d'élevage, imprégné de la pureté et de l'éclat de son fruit, ce Perrières 2019 encore très jeune offre aujourd'hui un profil plus yin que yang, tout en raffinement, en fraîcheur chlorophyllienne et florale. Mais, on sent déjà, dans une bouche puissante et intensément minérale, le « grand fauve » qui sommeille encore...

Le premier nez se dévoile dans un registre sensuel mais élégant et subtil : on voyage entre l'huile d'amande douce, la noisette fraîche, le masepain, le miel de lavande, les petites fleurs blanches, le cerfeuil et l'aneth, la violette, la fraîcheur d'une note mentholée. Le fruit se déploie avec gourmandise et éclat, sur la poire Williams, la pêche, sur une pomme délicatement sucrée, sur l'abricot et quelques notes exotiques de kaki, de goyave et d'anone. Une touche lactique évoquant la crème fleurette et le yogourt à la vanille finit de nous enchanter. Même l'expression du sol se montre ici très fraîche et délicate.

Ne nous y trompons pas pour autant : la puissance et l'intensité sont bien là, comme tapies dans l'ombre... Si l'on retrouve en bouche cette fraîcheur chlorophyllienne typique du millésime, autour d'évocations de branche de céleri, de fanes juste coupées et même de cresson, on sent poindre une énergie saline et fuselée directement venue du sol. Le fruit se révèle tout aussi tonique, entre écorce de mandarine, citron vert et kiwi, prune verte, pomme Granny et abricot, complétés d'une touche de marmelade. Plus il avance en bouche, plus le vin gagne en intensité et en sapidité : on quitte cette sensation de transparence florale qui nous emmenait presque du côté de Puligny pour entrer de plain-pied dans cette percussion vibratoire typique des Perrières !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un vin de très grande classe, clairement constitué pour traverser avec panache les 20 prochaines années. Un peu de patience avant de jouer la carte du homard ou du turbot ! Monumental.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Meursault-Perrières 1er Cru - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, cristalline

Nez : Subtil et gourmand : huile d'amande douce, noisette fraîche, massepain, miel de lavande, petites fleurs blanches, cerfeuil et aneth, violette, une note mentholée, poire Williams, pêche, pomme délicatement sucrée, abricot, kaki, goyave. Yogourt vanillé

Bouche : De la puissance, énergie saline fuselée, fraîcheur herbacée du céleri, des fanes et du cresson. Fruité tonique écorce de mandarine, citron vert et kiwi, prune verte, pomme Granny et abricot. Finale pénétrante, belle vibration

Accords mets-vins : Sole, bar, turbot rôtis. Homard en navarin. Noix de saint-jacques en carpaccio. Mais aussi, plus tard, une belle volaille pochée, accompagnés d'un risotto aux champignons.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2039

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage vivement
recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique