

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux - 2019



Le 1er Cru Les Chalumeaux n'est peut-être pas aussi célèbre que ses voisins Champ-Canet, ou, plus bas sur le coteau, Les Combettes, mais force est de constater qu'il n'a pourtant pas grand-chose à leur envier sur le plan de la finesse, de l'élégance et de l'intensité verticale des vins qui en sont issus.

Ici, les vignes d'une trentaine d'années bénéficient d'un terroir marno-calcaire exceptionnel, peu profond, fait de ces fameuses rendzines, qui donnent au vin son incroyable grâce florale et son intensité minérale. La position assez élevée sur le coteau, juste en dessous du hameau de Blagny, permet aussi de conserver une belle fraîcheur, sans pour autant manquer de cette densité charnue propre aux grands bourgognes. L'exposition au Sud-Est et les très belles conditions estivales ont permis en 2019 d'atteindre une maturité et des équilibres juste parfaits.

Après un élevage sur lies de 18 mois sans bois neuf, ce splendide Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux sublime ses origines comme jamais : c'est un sommet d'élégance florale diaphane, de pureté cristalline, de verticalité ciselée, le tout porté par un fruit rayonnant et une formidable énergie interne.

Dès le premier nez, on ressent une sorte d'osmose parfaite entre l'air et le sol, les fleurs et la roche. On plonge dans un paysage bucolique, lumineux et raffiné, autour d'une myriade de fleurs sophistiquées, de la violette et de l'églantine, mais aussi des herbes fines comme le cerfeuil, l'aneth, la verveine ou la menthe. Quelques nuances de citronnelle et une touche de pomme Granny renforcent encore la sensation de fraîcheur.

Le toucher de bouche est incroyablement soyeux, il porte en lui une sorte de sensualité évanescence. Puis, le volume du fruit s'affirme, la chair d'abord juteuse et délicate de la poire, de la pêche jaune, de la mangue, du fruit de la passion et de l'ananas se densifie au fil de la dégustation. Tout en retenue au départ, le vin affiche maintenant une magnifique profondeur. La finale offre une remarquable précision : effilée et très persistante, elle semble découper la roche au laser, tout en l'imbriquant avec des saveurs excitantes d'agrumes confits finement poivrés.

Absolument superbe d'équilibre, de pureté et de persistance, ce Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Chalumeaux sublimera des langoustines juste snackées, une barbue rôtie ou des ris de veau aux girolles. S'il est parfaitement structuré pour briller sur les 15 prochaines années, il se montre déjà tellement avenant et abouti que vous pourrez même en déguster une bouteille dans sa jeunesse.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Floral, frais et aérien : une myriade de fleurs sophistiquées, violette et églantine, des herbes fines comme le cerfeuil, l'aneth, la verveine ou la menthe. Quelques nuances de citronnelle et une touche de pomme Granny. Noisette fraîche.

Bouche : Soyeuse, délicatement sensuelle, caressante. La chair d'abord juteuse et délicate de la poire, de la pêche jaune, de la mangue, du fruit de la passion et de l'ananas se densifie progressivement. Finale intense, stimulante, sur les agrumes confits poivrés

Accords mets-vins : Des langoustines juste snackées, une barbue rôtie ou des ris de veau aux girolles.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique