

## Domaine Matrot - Monthélie - 2018

Coincé entre deux imposants et fameux voisins, Meursault et Volnay, le vignoble de Monthélie est une véritable pépite encore méconnue qui produit des pinots d'un grand raffinement. Les sœurs Matrot nous en offrent une illustration épatante avec ce vin porté par sa grâce florale, la gourmandise des fruits rouges et noirs, et sa texture souple et veloutée.

Sur ce coteau pentu aux sols minces, Adèle et Elsa exploitent une parcelle de vieilles vignes d'une bonne soixantaine d'années, qui bénéficient d'une excellente orientation au Sud-Est. Une exposition qui garantit un bel ensoleillement pour ce terroir plutôt tardif, souvent parcouru par les vents qui s'engouffrent dans les combes d'Auxey-Duresses et de Monthélie.

Sur le magnifique millésime 2018, aux rendements généreux et à l'été très ensoleillé, le pinot noir a atteint de superbes maturités, avec du sucre, de la concentration aromatique et des acidités bien préservées. Après un égrappage total, les raisins sont vinifiés en cuves pendant une bonne quinzaine de jours, avec des pigeages quotidiens. Le vin est ensuite élevé pendant 15 mois en fûts (en limitant à 20% maximum la proportion de bois neuf) avant de repasser 3 mois en cuves pour parfaire ses équilibres.

Dès le premier nez, on se régale de ce jaillissement très pur de notes de fruits rouges et noirs et de fleurs épanouies : on démarre sur une variation autour de la framboise, en coulis, en confiture juste sortie du chaudron et même en pâtisserie. Viennent ensuite le cerise bien mûre voire kirschée ainsi que la myrtille. Les fleurs rouges et blanches jouent les premiers rôles : on se promène au milieu d'un parterre de roses et de pivoines, de jacinthes et d'œillets, complétés d'une touche de jasmin. Quelques épices douces, entre vanille et cannelle, renforcent la sensation de gourmandise.

En bouche, le plaisir monte encore d'un cran : framboises et cerises sont maintenant rejointes par une touche acidulée de gelée de groseille. Les tannins sont mûrs et caressant, il y a de la structure et une persistance déjà remarquable à ce niveau. S'il est parfaitement en place et fort expressif, ce Monthélie méritera néanmoins de séjourner au moins deux ou trois ans en cave pour gagner encore en profondeur de structure. Il donnera alors son plein potentiel pour accompagner une pintade cuite en cocotte servie avec des spaetzle et une fricassée de champignons, ou encore des tendrons de veau grillés, accompagnés d'une purée de pommes de terre.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES



## Domaine Matrot - Monthélie - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Rubis

Nez : Expressif, gourmand : framboise, en coulis, en confiture et même en pâtisserie. Cerise mûre et même kirschée, myrtille, roses et pivoines, jacinthes et œillets, complétés d'une touche de jasmin. Quelques épices douces, entre vanille et cannelle.

Bouche : Framboises et cerises sont maintenant rejointes par une touche acidulée de gelée de groseille. Les tannins sont mûrs et caressant, il y a de la structure et une persistance déjà remarquable.

Accords mets-vins : Une pintade cuite en cocotte servie avec des spaetzle et une fricassée de champignons, ou encore des tendrons de veau grillés, accompagnée d'une purée de pommes de terre.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2022 et 2029

Température de service : 17°

Ouverture : Aération d'une à deux heures  
en bouteille.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Monthélie

Millésime : 2018

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques