

Domaine Matrot - Volnay-Santenots 1er Cru - 2018

Fidèles à l'histoire familiale où le pinot noir occupe une place aussi importante que les chardonnay (malgré la prééminence de ce-dernier dans l'immense majorité des domaines murisaltiens), Adèle et Elsa Matrot nous gratifient de rouges juteux et élégants, soyeux, équilibrés et surtout, imprégnés par les sols et les terroirs qui les ont vu naître. La preuve par le vin avec ce magnifique Volnay-Santenots 1^{er} Cru, sur un généreux et gourmand millésime 2018.

Les sœurs Matrot exploitent des vignes d'une quarantaine d'années, situées tout au Nord du finage de Meursault, sur les Santenots du Milieu, à la limite des Caillerets de Volnay. Elles s'appuient sur un substrat brun limoneux, posé sur un socle de roches calcaires fissurées. Les vignes sont cultivées avec le plus grand soin, en respectant les principes biologiques : les Matrot veillent tout particulièrement à limiter les rendements, y compris sur des millésimes naturellement généreux comme en 2018, afin que le pinot noir mûrisse parfaitement et qu'il soit suffisamment concentré.

Soucieuses de préserver l'intégrité aromatique du fruit, sans surjouer l'extraction, Adèle et Elsa sont adeptes, comme leur père Thierry avant elles, d'une période de cuvaison à froid, pendant 3 à 5 jours, avant de laisser progressivement grimper la température et de prolonger la macération pendant deux semaines environ.

Elevé en fûts pendant une quinzaine de mois avec très peu de bois neuf (moins de 20%), ce Volnay-Santenots affiche aujourd'hui un profil lumineux et élégant, autour de la rose rouge, de la verveine, du jus de cerise, de la fraise écrasée et de la framboise, mais aussi de la baie de genièvre, de la sauge et de la graine de coriandre, du poivre rose et de la cannelle, complétés d'une touche fumée. Au fil de l'aération, on perçoit maintenant des notes d'encens, de thé à la bergamote et d'écorce qui ajoutent encore à la complexité du vin.

Le toucher de bouche soyeux s'accompagne d'une belle acidité juteuse qui met en valeur la pureté et la parfaite maturité du fruit. S'y mêlent cerise, groseille et fraises confiturées, dynamisées par une note rafraîchissante de réglisse et une touche résolument poivrée. Plus on avance dans la dégustation, plus l'imprégnation minérale s'affirme apportant à la finale ses accents de silex frotté et de pierre à fusil.

Superbe d'élégance, d'intensité et d'équilibre, ce Volnay-Santenots vous réglera dans quelques années pour accompagner, par exemple, une dinde ou une oie de Noël, farcie aux fruits secs et servies avec une purée de pommes de terre et patates douces. Si vous ne résistez pas à l'envie

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

de le goûter dans un avenir proche, n'oubliez pas de le carafier au moins deux heures avant le service !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés



Domaine Matrot - Volnay-Santenots 1er Cru - 2018



Dégustation et accords

Robe : Rubis, reflet violine

Nez : Élégant, gourmand : rose rouge, de la verveine, du jus de cerise, de la fraise écrasée et de la framboise, de la baie de genièvre, de la sauge et de la graine de coriandre, du poivre rose et de la cannelle, une touche fumé. Encens et thé à la bergamote

Bouche : Très savoureuse, tanins soyeux et belle acidité juteuse. Superbe maturité du fruit autour de la cerise, de la groseille et de la fraise confiturée. Energie de la réglisse et du poivre. Finale aux accents de silex frotté

Accords mets-vins : Une dinde ou une oie de Noël, farcie aux fruits secs et servies avec une purée mêlant pommes de terre et patates douces.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 17°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Volnay-Santenots 1er cru

Millésime : 2018

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques