Domaine Matrot - Meursault - 2020

Fidèle à la ligne « maison », quand bien même la mode va plutôt aujourd'hui vers le développement à tout va de cuvées parcellaires (dont l'identité propre et l'intérêt spécifique ne sont pas toujours très perceptibles…), Adèle et Elsa Matrot choisissent d'assembler dans leur « Village » pas moins de 12 parcelles, pour incarner cette ode vibrante à la diversité nuancée du finage de Meursault.

Parmi elles, on trouve certains des climats les plus réputés de l'appellation : on pense bien sûr au Limozin ou aux Chevalières, dont les qualités frisent clairement le niveau d'un premier cru, ou encore des terroirs plus en altitude, comme Vireuil, apportant fraîcheur et tension. Ou d'autres, plus bas dans le village, comme Les Pelles et Sous la Velle, dont les sols plus profonds et riches en argiles apportent une belle densité de texture.

Les vignes ont plus de 40 ans d'âge moyen. Elles sont ancrées en profondeur dans ces sols et sous-sols variés. Ce Meursault est élaboré avec le même soin et la même rigueur que tous les premiers crus : tri rigoureux, lente fermentation sur levures indigènes, et bien sûr un élevage sur lies sans fût neuf pendant 15 mois avant de repasser quelques temps en cuve.

Sur ce millésime 2020 aux équilibres juste parfaits, le Meursault signé Matrot frappe très fort. Dès le premier nez, il interroge gaillardement tous vos sens. D'abord sensuel, tactile même, il vous régale de savoureuses notes de laitage et de crème fraiche d'Isigny, complétées d'une nuance de noisette grillée. Puis vient une dimension florale, fraîche et douce, où l'on reconnaît l'acacia et le chèvrefeuille, la badiane et le cerfeuil, ainsi qu'une touche mentholée. Au fil de l'aération, le fruit s'affirme, de plus en plus bavard, autour de la poire juteuse, de la pêche beurrée mais aussi du citron confit. On finit sur de délicates et rafraichissantes notes crayeuses et iodées. Quelle puissance d'évocation !

L'attaque séduit par sa texture fraîche et incisive. Le bouche, d'abord nerveuse, finit par s'élargir pour appeler de succulentes saveurs beurrées et anisées. On devine également le jus mince et appétant de l'abricot et de la poire, bientôt suivi par des amers toniques qui subliment le milieu de bouche. Le vin semble s'échapper ensuite vers quelque chose de maritime, de minéral pour délivrer en finale des notes salines et calcaires. Vibration, équilibre et précision : voici tout ce que l'on trouve dans ce superbe Meursault.

Jeune, on se régalera avec des Saint-Jacques au cerfeuil, des anguilles grillées ou encore des ailes de raie à la crème. Après quelques années de cave, on pourra bien sûr aller vers un mariage de haute lignée avec ris de

veau, volaille de Bresse ou Beaufort !

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Matrot - Meursault - 2020

Dégustation et accords

Robe : Jaune, reflets verts

Nez : Nuancé, entre sensualité et fraîcheur : noisette grillée, pulpe de poire juteuse, pêche blanche, beurre froid, lassi et crème fraîche d'Isigny, acacia, chèvrefeuille et vergers en fleur, badiane, menthe et cerfeuil, une touche crayeuse et iodée

Bouche : Superbe toucher, d'abord incisif puis ample et beurré, sur des saveurs de jus de poire et d'abricot . Le relief s'affirme au fil de la dégustation, des notes stimulantes d'écorce de clémentine. Superbe tension, entre épices et salinité iodée

Accords mets-vins : Des Saint-Jacques au cerfeuil ou une sole meunière. Plus tard, ris de veau ou volaille de Bresse

Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2032

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique