

Domaine Matrot - Blagny 1er Cru La Pièce sous le Bois - 2016

Thierry Matrot, et désormais ses filles, Elsa et Adèle, font partie des très (trop) rares vigneronnes qui font vivre cette très ancienne tradition de la Côte de Beaune de cultiver le pinot noir sur les hauteurs du finage de Meursault, du côté du Hameau de Blagny. Ici, chardonnay (les vins prennent alors le nom de Meursault-Blagny) et pinot noir se côtoient encore sur la même parcelle.

Cet excellent Blagny La Pièce Sous le Bois, issu de vignes d'une quarantaine d'années, est incontestablement le porte-étendard de l'élégance suprême et de l'intensité que le pinot noir peut atteindre sur ces terroirs d'altitude, minces et caillouteux, où le calcaire est partout. Adèle et Elsa s'inscrivent, avec ce très beau millésime 2016, précieusement conservé dans les caves du Domaine, parfaitement dans le sillage des innombrables réussites qui ont marqué la longue carrière de leur père sur ce cru.

Ici, la vendange est totalement égrappée. Les raisins restent en cuves à froid pendant 3 à 6 jours, avant de démarrer la fermentation, toujours en cuve, pendant une quinzaine de jours en moyenne. Les opérations de remontage et de pigeage sont réalisées quotidiennement (au maximum deux fois par jour) pendant cette période. Le vin est ensuite élevé 15 mois en fûts, avec à peine 20% de bois neuf, puis soutiré. Il retourne enfin 3 mois en cuve, pour finir de s'harmoniser.

Dès le premier nez, on retrouve cette fraîcheur et cette finesse, cette verticalité minérale qui font la signature de ce Cru. On tombe sous le charme de son élégance florale, évoquant une pimpante tulipe rouge mais aussi des brassées de fleurs des champs juste cueillies. La griotte et la groseille s'agrémentent d'une note de poivre rose et d'une touche iodée rafraîchissante. On aime la sensation d'équilibre que le vin dégage entre profondeur et légèreté, puissance et fraîcheur, sur une discrète touche de menthe et de réglisse.

L'éclat du fruit est superbe en bouche, sur une cerise juteuse, plus vraie que nature, mais aussi des groseilles un peu plus acidulées et quelques prunes rouges. Soyeux, effilé mais très actif, le cœur de bouche se structure autour d'un noyau épicé énergisant, où l'on croise des poivres de toutes couleurs, de la cardamome, des graines de fenouil et une touche de réglisse. La finale confirme cette impression de naturel, de facilité même qui se dégage du vin. Tout sonne juste, comme une évidence, jusqu'à cette trame minérale qui étire la fin de bouche pendant de longues secondes.

Nous ne le répéterons jamais assez : les vins signés Matrot, blancs comme

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES



rouges, vieillissent admirablement bien. Ce Blagny La Pièce-sous-le-Bois 2016, encore fringant, nous en fait une démonstration brillante. Idéal aujourd'hui sur une volaille de Bresse rôtie accompagnée de salsifis ou de haricots verts, ou une escalope de veau à la Milanaise. Plus tard, optez pour une blanquette de veau aux girolles !

Bravo à Elsa et Adèle pour faire perdurer avec une parfaite maîtrise cette belle tradition du Blagny La Pièce-sous-le-Bois !

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Blagny 1er Cru La Pièce sous le Bois - 2016



Dégustation et accords

Robe : Rouge rubis, lumineuse

Nez : Frais, fin et vertical : une pimpante tulipe rouge, des brassées de fleurs des champs juste cueillies. Griotte et groseille, une note de poivre rose et une touche iodée rafraîchissante, menthe et réglisse, prune rouge.

Bouche : L'éclat du fruit est superbe, sur une cerise juteuse, des groseilles acidulées et quelques prunes rouges. Soyeux, effilé mais très actif, le cœur de bouche se structure autour d'un noyau épicé énergique de poivre, de cardamome, de réglisse.

Accords mets-vins : Aujourd'hui sur une volaille de Bresse rôtie accompagnée de salsifis ou de haricots verts, ou une escalope de veau à la Milanaise. Plus tard, tentez la blanquette de veau aux giroilles.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Longue aération en bouteille
(3 heures minimum).



Caractéristiques techniques

Appellation : Blagny 1er Cru

Millésime : 2016

Type : Vin rouge tranquille

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques