

Domaine Matrot - Meursault Rouge - 2020



Le Domaine Matrot est un des rares grands noms murisaltiens à s'illustrer depuis longtemps déjà dans les deux couleurs. Avant ses filles, Thierry Matrot avait déjà installé ses Meursaults, Blagny et autres Volnay-Santenots parmi les pinots noirs absolument incontournables sur la Côte de Beaune ! Adèle et Elsa poursuivent sur cette voie avec une régularité et une réussite remarquables.

Ce Meursault est issu de deux parcelles de vignes d'une vingtaine d'années, situées sur les bas de coteaux des Volnay-Santenots, sur les climats Dressoles et Malpoiriers : une position où les sols sont plus argileux et profonds, conférant au vin de la structure et de la densité. Tandis que les calcaires des couches inférieures apportent finesse et élégance.

Afin de maximiser la captation des arômes fruités primaires, Adèle et Elsa démarrent la vinification, après l'égrappage total des baies, par une cuvaison pré-fermentaire à froid pendant 5 ou 6 jours. Vient ensuite le temps de la fermentation pendant deux bonnes semaines, avec un pigeage quotidien. L'élevage s'étend sur 18 mois au total, dont 15 en fûts avec une faible proportion de bois neuf (moins de 20%).

Ce splendide millésime 2020 se montre déjà particulièrement expressif, porté par des fruits rouges plus vrais que nature relevés d'un puissant courant d'épices. On reconnaît immédiatement des cerises mûres et juteuses, entre griotte et Burlat, relevées de touches de poivre noir, de clou de girofle et de baie de genièvre. Des notes de feuille de laurier et d'eucalyptus précèdent une dimension fumée de cendre, de feu de brindilles et de tabac brun. Une touche subtile de bois de Santal s'enroule autour d'un deuxième rideau de fruits, allant de la fraise écrasée au pruneau. L'aération prolongée libère une séduisante dimension florale, autour de la pivoine, de l'œillet rouge et de la tulipe noire.

En bouche, l'entame offre un vrai confort, avec un toucher particulièrement délicat et une matière ample aux saveurs de coulis de fruits rouges, mêlées aux poivres roses et noirs, à la réglisse et à des bois précieux. Il y a là un bel équilibre entre densité nourrissante et énergie épicée. La maturité des tannins est juste parfaite. Ce magnifique et rare Meursault rouge vous réglera sur des volailles rôties, canard ou perdreau, des rognons de veau sauce Madère ou une andouillette grillée servie avec un gratin Dauphinois ou des gnocchis poêlés. Le potentiel de garde est évident : 15 ans au bas mot...

Domaine Matrot - Meursault Rouge - 2020



Dégustation et accords

Robe : Rouge rubis intense

Nez : Sensuel et élégant : cerises mûres et juteuses, entre griotte et Burlat, poivre noir, clou de girofle et baie de genièvre. Feuille de laurier et d'eucalyptus. Cendre, feu de brindille, tabac brun. Bois de Santal. Fraise écrasée, pruneau. Pivoine, oeillet

Bouche : Un toucher particulièrement délicat et une matière ample aux saveurs de coulis de fruits rouges, mêlées aux poivres roses et noirs, à la réglisse et à des bois précieux. Il y a là un bel équilibre entre densité nourrissante et énergie épicée

Accords mets-vins : Des volailles rôties, canard ou perdreau, des rognons de veau sauce Madère ou une andouillette grillée servie avec un gratin Dauphinois ou des gnocchis poêlés.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 16 à 17°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2020

Type : Vin rouge tranquille

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques