Domaine Matrot - Monthélie - 2020

Coincé entre deux imposants voisins, Meursault et Volnay, le vignoble de Monthélie est une pépite encore méconnue qui produit des pinots à la fois intenses et fins. Les sœurs Matrot nous en offrent une illustration particulièrement réussie avec ce vin charmeur en diable et toujours subtil, porté par sa grâce florale, la gourmandise des fruits rouges, sa texture souple et tendue. Imparable.

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 ce millésime 2020 aux équilibres proches de la perfection, 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.

Ce pinot sensuel et subtil dévoile un nez plein de charme, de douceur réconfortante où se mêlent la cerise juteuse et la framboise, la tarte feuilletée aux fruits rouges, une confiture de fraise, mais aussi de gourmandes notes de meringue et d'épices douces, cannelle en tête. Viennent ensuite des parfums floraux voluptueux autour de la fleur de sureau, de la pivoine et de l'œillet, complétés d'une touche de confiture de tomate et de notes de poivre rose et de baie de Sichuan aux accents mentholés.

En bouche, le plaisir est au rendez-vous : le jus se montre plus énergique, animé de saveurs acidulées de griotte et de groseille. On retrouve l'énergie des poivres et un bel équilibre d'ensemble. Quelques touches de tomate de Sicile, de noyau d'abricot et de zeste d'orange sanguine dynamisent le milieu de bouche. La maturité des tanins est juste parfaite : le vin s'allonge par le haut du palais, sur une note de cerise et un empyreumatisme délicat

Après 2 à 3 années de cave, ce Monthélie vous régalera sur un coquelet ou des cailles farcies, accompagnés de petits pois frais, des paupiettes de veau aux champignons ou un foie de veau à l'Anglaise.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Matrot - Monthélie - 2020

Dégustation et accords

Robe : Rouge rubis intense

Nez : Charmeur et doux : cerise juteuse, framboise, tarte feuilletée aux fruits rouges, confiture de fraise, meringue, épices douces (cannelle), fleur de sureau, pivoine, œillet, confiture de tomate, poivre rose, baie de Sichuan aux accents mentholés.

Bouche : Jus énergique, animé de saveurs acidulées (griotte, groseille). Energie des poivres, équilibre d'ensemble, tomate de Sicile, noyau d'abricot, zeste d'orange sanguine, maturité parfaite des tanins. Finale sur la cerise et un empyreumatisme délicat.

Accords mets-vins : Après 2 à 3 années de cave, sur un coquelet ou des cailles farcies, accompagnés de petits pois frais, des paupiettes de veau aux champignons ou un foie de veau à l'Anglaise.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage d'une heure

Caractéristiques techniques

Appellation : Monthélie

Millésime : 2020

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques