Domaine Matrot - Meursault-Charmes 1er Cru - 2011



Voici un grand Charmes, à la fois charnu et minéral, qui se joue des années avec une insolente énergie. Tout juste sorti de « l'enfance », il possède toutes les caractéristiques pour briller encore pas mal d'années !

Le millésime 2011 est un vrai millésime de vigneron, tant les caprices de la météo estivale, entre périodes fraîches et pluvieuses, séquences très chaudes et ensoleillées et orages, ont nécessité une extrême précision dans le travail à la vigne, aussi bien que dans le choix des dates de vendange et la rigueur du tri des raisins. Mais on pouvait bien sûr faire confiance à l'expérience de Thierry Matrot pour relever brillamment ces défis.

Après 5 années passées dans les caves du Domaine, ce Meursault-Charmes offre un profil d'une rare élégance, combinant harmonieusement la densité que lui apporte son terroir et la finesse du millésime et d'un élevage au cordeau, aujourd'hui parfaitement fondu dans le vin. On retrouve ici ce supplément d'énergie et d'intensité minérale qui marque bien le style Matrot. Pas si étonnant quand on sait que les vignes d'une quarantaine d'années sont majoritairement situées dans la partie haute du Cru, du côté du climat des Charmes du Dessus, non loin des Perrières, sur des sols plus minces et surtout très pierreux.

Le bouquet est particulièrement raffiné, sur des notes grillées puis de fleurs blanches, d'agrumes, de fruits jaunes, de brioche beurrée et de noisette fraîche. En bouche, le vin est très sapide, le gras est parfaitement balancé par une fine trame acide et épicée. L'équilibre est proche de la perfection et permet de se régaler d'une longue finale, intense, pleine de fruit relevés par de délicats amers.

Un grand vin de gastronomie, qui vous ravira sur un turbot rôti ou des ris de veau.

© 2017 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Matrot - Meursault-Charmes 1er Cru - 2011



Dégustation et accords

Robe : Or jaune

Nez : Jolie réduction grillée. Fleurs blanches, agrumes, fruits jaunes (pêche, prune), brioche beurrée et noisette fraîche. Epice douce (badiane, poivre blanc)

Bouche : Somptueux mariage entre gras, rondeur et une très belle tension en milieu de bouche, qui annonce une finale longue, resserrée, étonnamment minérale. Superbe!

Accords mets-vins : Grande gastronomie, plutôt crémeuse : Ris de veau, asperges vertes et sauce aux morilles. Turbot rôti au beurre blanc. Poularde en demi-deuil, suprêmes crémés.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2011

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique