Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux - 2021

Le 1er Cru Les Chalumeaux n’est peut-être pas aussi célèbre que ses voisins Champ-Canet, ou, plus bas sur le coteau, Les Combettes, mais force est de constater qu’il n’a pourtant pas grand-chose à leur envier sur le plan de la finesse, de l’élégance aérienne et de la subtile minéralité des vins qui en sont issus.

Ici, les vignes d’une trentaine d’années, exposées au Sud-Est, bénéficient d’un terroir marno-calcaire exceptionnel, peu profond, fait de ces fameuses rendzines, qui donnent au vin son incroyable grâce florale et sa structure minérale effilée. La position assez élevée sur le coteau, juste en dessous du hameau de Blagny, permet aussi de conserver une belle fraîcheur, sans pour autant manquer de cette intensité d’expression, de cette profondeur de bouche propres aux grands Bourgognes.

Après un élevage sur lies de 18 mois sans bois neuf, ce splendide Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux sublime ses origines avec une grâce folle. Au nez comme en bouche, il dégage une sensation de raffinement et d’élégance au port altier, il offre un profil à la fois tonique, svelte et élancé, digne d’un danseur de ballet.

Le premier nez, aérien et lumineux, s’ouvre sur une expression minérale subtile, fraîche et verticale, doublée d’une touche mentholée délicate. Côté fruit, poire Conférence et pomme Reinette s’avancent dans un premier temps, sur la pointe des pieds. A l’agitation, le coing, l’ananas et les agrumes rejoignent la danse, autour du citron, du pamplemousse et de la mandarine. Au fil de l’aération, la dimension florale du bouquet s’affirme, toujours dans un registre frais et élégant : on pense d’abord à la verveine citronnée, à la lavande, au miel d’acacia, à la jonquille et aux fleurs d’eau. Pour finir sur une touche sensuelle de lys ou de jasmin. C’est un ravissement.

La délicatesse et le dynamisme du toucher de bouche sont remarquables. On aime la matière soyeuse, tendue et longiligne, portée par l’énergie acidulée et salivante des agrumes, entre citron, pomelo et orange sanguine, mais aussi de la rhubarbe et du yuzu. La sapidité de ce magnifique 1er Cru Chalumeaux est renforcée par sa trame saline et épicée, témoin puissant de l’imprégnation calcaire de la vigne. Les notes de poivre blanc, de piment d’Espelette et de gingembre agissent comme de véritables exhausteurs de goût et nous font saliver de longues secondes. Par sa pureté, son énergie élancée, sa persistance, fraîche et stimulante, ce Puligny-Montrachet nous donne furieusement envie d’y revenir.

Intense et cristallin, il sublimera langoustines, langoustes ou homard. Les

premières juste snackées, accompagnées d'un mousseline de céleri. Après 5 ou 10 ans de cave, optez pour une langouste aux girolles ou un homard en navarin. Grande classe !

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Floral, frais et aérien : poudre de roche, pierre froide, une touche mentholée, poire Conférence et pomme Reinette, puis le coing, l'ananas, le citron et le pamplemousse, verveine citronnée, lavande, miel d'acacia, jonquille et fleurs d'eau, lys, jasmin

Bouche : Toucher délicat et dynamique, matière soyeuse, tendue et longiligne, énergie acidulée et salivante des agrumes, entre citron, pomelo et orange sanguine, mais aussi de la rhubarbe et du yuzu. Longue finale épicée (poivre blanc, piment doux, gingembre)

Accords mets-vins : Dans sa jeunesse, des langoustines juste snackées et mousseline de céleri. Plus tard, les fameuses feuillantines de queues de langoustine au sésame et sauce curry, de Bernard Pacaud. Une langouste aux girolles ou un homard en navarin

Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique