

Domaine Matrot - Monthelie - 2017



Coincé entre deux imposants voisins, Meursault et Volnay, le vignoble de Monthelie est une pépite encore méconnue qui produit des pinots à la fois intenses et très fins. Les sœurs Matrot nous en offrent une illustration particulièrement réussie avec ce vin à la fois tonique et sensuel, porté par sa grâce florale, la gourmandise des fruits rouges et noirs, et sa texture soyeuse 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 Monthelie.

Afin de maximiser la captation des arômes fruités, Adèle et Elsa démarrent la vinification, après l'égrappage des baies, par une cuvaison pré-fermentaire à froid durant 3 à 6 jours. Vient ensuite le temps de la fermentation pendant deux bonnes semaines, avec un remontage et pigeage 2 fois par jour. L'élevage s'étend sur 15 mois en fûts (en limitant à 20% maximum la proportion de bois neuf) avant un séjour en cuve de 3 mois pour parfaire ses équilibres.

Après s'être tranquillement affiné dans les caves du Domaine, le nez offre d'entrée tout ce qu'on attend d'un beau pinot noir, qui vient d'atteindre son premier plateau de maturité. On est séduit par son bouquet floral distingué où l'on perçoit des senteurs de pivoine, de violette, d'iris et de laurier, auxquelles vient s'ajouter une subtile pointe mentholée. La netteté et l'éclat du fruit se révèlent avec franchise, d'abord sur les fruits rouges comme la cerise griotte, la framboise et la fraise Cléry, ainsi que sur le cassis frais et la myrtille sauvage. Quelques nuances de réglisse et de thym frais viennent épicer l'ensemble. On aime ce nez à la fois profond et raffiné, très élégant, promesse d'une dégustation savoureuse.

La bouche confirme nos espérances déployant une entame joyeuse, à la matière mûre et gourmande qui allie la fraîcheur et le croquant du fruit à un toucher velouté. Des saveurs de petits fruits rouges juteux, aux accents finement acidulés, évoquent la cerise griotte, la groseille et la fraise écrasée, complétées par la saveur intense d'un jus de cassis. La texture déliée étire ce vin délicat et concentré, aux tannins soyeux. La dégustation se termine sur une finale légèrement mentholée et relevée de poivre vert et de réglisse. La qualité de ce Monthelie impressionne de bout en bout !

Voilà un vin à partager entre amis autour d'une belle volaille rôtie ou d'un foie de veau à l'Anglaise. Il accompagnera aussi un beau tartare de veau

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

au couteau ou des terrines de foies de volailles.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Monthelie - 2017



Dégustation et accords

Robe : Rubis brillant, reflet grenat

Nez : Expressif, gourmand : cerise et framboise, fraise Cléry, en coulis ou en gelée. Pivoine, œillets, iris poudré et violette. Verveine citronnée et feuille de laurier. Cendre. Réglisse, thym frais. Jus de cassis

Bouche : Très savoureuse, framboises et griottes sont rejointes par la prune noire et la quetsche, une trame acidulée stimulante, des notes épicées mêlant la menthe cuite, le poivre vert, la réglisse et le laurier. Finale de fruits rouges poivrés

Accords mets-vins : Un coquelet ou des cailles farcies, accompagnés d'un gratin d'épinards et d'une fricassée de champignons. Un tartare de veau au couteau . Un foie de veau à l'Anglaise.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 17°

Ouverture : Aération d'une à deux heures
en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Monthélie

Millésime : 2017

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques