Domaine Matrot - Meursault-Charmes 1er Cru - 2016

Pour beaucoup d'amateurs, Les Charmes forment le climat le plus caractéristique de Meursault, tant le côté glycériné, huileux, opulent caractérise ces vins. Ce célèbre terroir de Premier Cru, d'environ 30 hectares, bénéficie d'un sol limoneux, reposant sur de nombreuses plaquettes de roches calcaires. Il donne de grands vins séveux, aux puissants arômes de beurre frais, de fruits secs, de poires caramélisées tellement identifiables.

Néanmoins, comme souvent dans les grands terroirs de la Côte de Beaune, d'une parcelle à l'autre, d'un vigneron à l'autre, les nuances peuvent être nombreuses.

Le Meursault-Charmes du Domaine Matrot diffère un peu du plus pur style Charmes grâce à ce supplément de finesse et de complexité qui signe les très grands vins. 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 : ici le sol plus pierreux donne au vin fraîcheur et intensité minérale.

Bien sûr – et ce millésime 2016 ne déroge pas à la règle -, le vin séduit d'abord par sa profondeur, son gras et son fruit enjôleur. Après une bonne aération, les notes de poire et de pêche, de noisette, d'amande douce, de crème fouettée et de beurre frais nous régalent. Mais au nez comme en bouche, on perçoit une tension, une vibration qui sublime le fruit et porte en elle la minéralité, à la fois fumée et saline, de ce grand terroir. La persistance du vin, sur une touche épicée et des amers évoquant le pamplemousse, ainsi que sa droiture sont déjà remarquables.

Nous vous invitons cependant à ne pas le boire trop vite : alors qu'il se présente aujourd'hui encore un peu fermé, son potentiel d'évolution est évident. Plus vous l'attendrez, plus l'équilibre entre puissance et finesse vous ravira, pour accompagner quelques grands plats comme un turbot rôti, une fricassée de ris de veau aux asperges vertes et morilles ou une poularde avec une sauce poulette légèrement truffée.

© 2017 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Matrot - Meursault-Charmes 1er Cru - 2016

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Profond et charmeur : poire Williams, pêche blanche, amande douce, crème fouettée, millefeuille. Pierre à fusil. Beurre salé. Délicates notes épicées (poivre gris). Pamplemousse.

Bouche : Beau mariage entre gras, rondeur et une très belle tension en milieu de bouche, qui annonce une finale longue et resserrée, minérale et dotée de fins amers. 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 en sauce poulette.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement à partir de 2020, jusqu'en 2030.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage indispensable ou longue aération épaulée (3 h)

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique