walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Domaine MATROT, Saint-Romain 2023

75 cl Blanc Bourgogne, Côte de Beaune AOC Saint-Romain



La note by Christian Walter 92/100

Situé en Côte-d'Or au Sud de Dijon, Meursault est un village Bourguignon au cœur de la Côte de Beaune, célèbre pour ses grands vins blancs et ses vins rouges souples et élégants. Domaine familial depuis 1835. Adèle, Elsa et leurs parents Pascale et Thierry travaillent ensemble, demeurant les garants de la qualité de la culture des vignes, de la vinification, de l'élevage des vins et de leur commercialisation.

En 2016, Thierry et son épouse ont cédé la place à deux de leurs filles, Adèle l'aînée, et Elsa la cadette, déjà à leurs côtés depuis longtemps. Les vins sont très précis et nous saluons la qualité des extractions et des élevages qu'elles ont un peu allongés. La génération actuelle a réussi à préserver le style du domaine tout en apportant un surplus de finesse, les rendant accessibles plus jeunes sans altérer leur potentiel de garde. Les rouges n'explorent ni cette mode du style infusé ni celle de l'extraction à outrance : ils font le pari du juste milieu. Les blancs affichent une densité et une intensité remarquables.

Le domaine Matrot est noté 3* à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Matrot (Côte de Beaune)

Le vin

Cette petite commune, qui domine la Côte de Beaune, nous donne un vin blanc d'une robe jaune pâle à reflets verts. Très typé fleurs blanches au nez, la fin de bouche est soulignée par une minéralité élégante.

La presse spécialisée en parle

Réputé pour ses magnifiques meursaults, ce domaine produit des vins de très longue garde dans les deux couleurs. Les entrées de gamme, comme le bourgogne, servent à déboiser l'arrivée des fûts neufs, utilisés ensuite pour l'élevage des vins plus prestigieux. En 2016, Thierry et son épouse ont cédé la place à deux de leurs filles, Adèle, l'aînée, et Elsa, la cadette, déjà à leurs côtés depuis longtemps. Les vins sont très précis et nous saluons la qualité des extractions et des élevages qu'elles ont un peu allongés. La génération actuelle a réussi à préserver le style du domaine tout en apportant un surplus de finesse, les

rendant accessibles plus jeunes sans altérer leur potentiel de garde. Les rouges n'explorent ni cette mode du style infusé ni celle de l'extraction à outrance : ils font le pari du juste milieu. Les blancs affichent une densité et une intensité remarquables.

Les vins : le bourgogne blanc est dense, presque massif, avec une sensation de muscle dans un fruit net et puissant. Le meursault 2022 sent l'amande à peine grillée, un parfum d'une belle présence auquel la bouche fait écho par une sensation de densité et de profondeur ; sa puissance le porte en longueur. Un vin râblé, sans artefact, qui grandira sagement sur plusieurs décennies. On monte en finesse et en élégance aromatique avec le Charmes, au fruit cristallin. Ce premier cru s'impose par sa finesse, délivrant néanmoins beaucoup d'énergie, sans creux en bouche. Chalumeaux est bâti autour d'un fruit d'une grande fraîcheur. Son parfum floral est extrêmement délicat, sa texture évoque la finesse de la dentelle. Un blanc gracieux, comme suspendu en bouche. En rouge, le bourgogne a gardé l'empreinte du raisin frais. Les vigneronnes sont allées chercher du croquant, les tanins sont d'une belle finesse ; il est déjà fort bon sur le fruit de sa jeunesse. Le meursault arbore une couleur qui tend vers la grenadine. On monte en volume et en onctuosité, avec en filigrane des tanins plus pointus, mais bien intégrés dans un fruit croquant et construit sur une fraîcheur acidulée. La Pièce sous le Bois est plein, charnel avec un milieu de bouche onctueux soutenu par une structure très fine : une véritable boule de fruit en bouche. Des rouges très purs et harmonieux, des blancs équilibrés et intenses : un domaine de référence, incontestablement. (RVF, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons, noté 3*)

Caractéristiques

- **Cépage :** 100% chardonnay, vignes de 20 ans
- **Vignoble :** Age moyen des vignes 20 ans
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification :** Vendange manuelle, pressurage vendange entière sur presse pneumatique, décantation de 24h puis débourbage et entonnage, levures indigènes, malo 100%, contrôle des températures de fermentation alcoolique
- **Elevage :** 12 mois sur lies en fûts de chêne dont 30% de fûts neufs, 1 mois en cuve pour préparer le vin à la mise en bouteille, collage si nécessaire, filtration lenticulaire
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2031
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 11 à 13°C