walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Domaine MATROT, Meursault-Charmes 1er cru 2023

75 cl Blanc Bourgogne, Côte de Beaune AOC Meursault 1er cru



La note by Christian Walter 97/100

Domaine Matrot, une grande signature historique de la Côte de Beaune
Fondé en 1835, le Domaine Matrot est l'une des grandes références historiques de Meursault. Depuis six générations, cette famille de vignerons cultive les terroirs prestigieux de la Côte de Beaune. Aujourd'hui, Adèle et Elsa Matrot perpétuent cet héritage avec talent, préservant le style familial tout en apportant davantage de finesse et de précision. Récompensé de trois étoiles au Guide Vert 2027 de la Revue du Vin de France, le domaine s'impose parmi les signatures incontournables des grands vins de Bourgogne.

Un patrimoine viticole exceptionnel de Meursault à Puligny-Montrachet
Le vignoble représente 24,3 hectares, dont 13,8 hectares de Chardonnay et 10,5 hectares de Pinot Noir. Meursault, Blagny, Puligny-Montrachet, Auxey-Duresses, Monthélie et Maranges composent un patrimoine de terroirs remarquable. Les calcaires et les argiles donnent aux Chardonnay une profondeur, une densité et une minéralité caractéristiques, tandis que les Pinot Noir expriment finesse, pureté aromatique et élégance.

Une viticulture exigeante et des élevages maîtrisés
Le Domaine Matrot privilégie le respect des sols, les fumures organiques, le labour et une viticulture raisonnée. Les vendanges sont manuelles et les vinifications font appel aux levures indigènes. Les blancs sont élevés sur lies en fûts de chêne, principalement anciens, pendant 11 à 18 mois selon les cuvées. La RVF souligne la qualité des extractions et des élevages, qui contribuent à la densité des blancs, tout en préservant la finesse et l'accessibilité des vins dans leur jeunesse.

Des Meursault remarquables, entre intensité, précision et potentiel de garde
La signature Matrot repose sur des blancs profonds, concentrés et équilibrés. Les Meursault séduisent par leur richesse maîtrisée, leur précision et leurs fins amers, tandis que les Premiers Crus gagnent en complexité et en longueur. Les rouges, issus du Pinot Noir, privilégient le juste équilibre entre fruit, structure et élégance. Des vins de terroir authentiques, capables d'évoluer magnifiquement en cave.

La sélection Domaine Matrot chez Walter-Wine.com
Walter-Wine.com vous propose une sélection des vins du Domaine Matrot, de Saint-Romain au prestigieux Puligny-Montrachet 1er Cru La Garenne, en passant par les grands terroirs de Meursault. Découvrez le Saint-Romain 2023 (92/100), Meursault 2023 (93+/100), Meursault-Blagny 1er Cru 2023 (96-97/100), Meursault-Charmes 1er Cru 2023 (97/100), Puligny-Montrachet 1er Cru La Garenne 2023 (97/100) et le Blagny 1er Cru La Pièce sous le Bois 2023 (rouge, 96/100), notes de Christian Walter. Une gamme qui révèle toute la richesse des terroirs bourguignons, entre Chardonnay d'une grande profondeur minérale, blancs de garde élégants et Pinot Noir racé. Une invitation à découvrir les expressions les plus authentiques de la Côte de Beaune, sélectionnées avec exigence par Walter-Wine.com. Le domaine Matrot est noté 3* à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons).

Matrot (Côte de Beaune)

Le vin

Cette appellation est la plus grande parcelle de 1er Cru de Meursault. Le domaine exploite quatre parcelles, 70% situées dans les Charmes Dessus. Vous découvrez un Charmes bien équilibré avec à la fois la générosité des Charmes Dessous et la minéralité et l'élégance des Charmes Dessus. Charmeur en apparence, il est aussi puissant et généreux avec un joli gras en fin de bouche.

Il évoque un parfum de poire juteuse. Derrière ce fruit juvénile mais omni présent on découvre une matière franche, tendue mais mure avec une intense sapidité. Un vin plein carré, tout en muscle et taillé pour la garde. (RVF, millésime 2019, noté 97/100)

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

- **note RVF :** 97/100
- **Cépage :** 100% chardonnay, vignes de 30 ans
- **Classification :** 1er cru
- **Vignoble :** Age moyen des vignes 30 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 de 1 à 3 ans, 6 mois en cuve pour préparer le vin à la mise en bouteille, collage si nécessaire, filtration lenticulaire
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2028 et 2035
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 11 à 13°C
- **Coup de coeur :** Oui