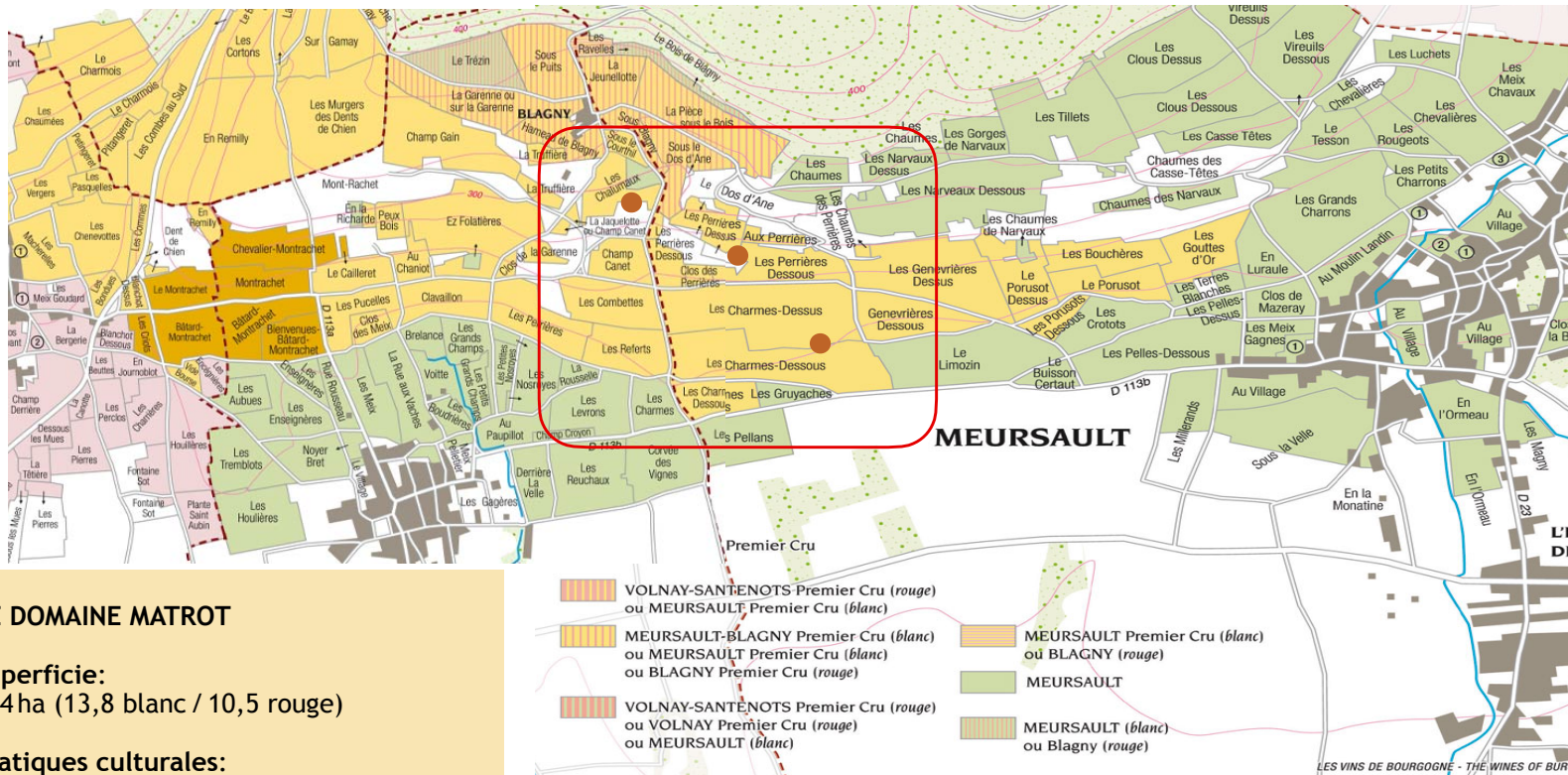


# MEURSAULT & PULIGNY AU DOMAINE MATROT



## LE DOMAINE MATROT

**Superficie:**  
~24ha (13,8 blanc / 10,5 rouge)

**Pratiques culturelles:**  
Culture raisonnée depuis 1970s  
Bio non certifié depuis 2000  
2023-25 certification bio

**Vinification:**  
Levures indigènes & fermentations longues

**Élevage blancs:**  
Fûts 1-5 ans  
~11-12 mois sur lies

Cuvée / Climat	Surface climat	Surface Domaine Matrot	Traits caractéristiques
Meursault 1er Cru - Les Perrières	13,72 ha	-0,53 ha	Richesse, « minéralité », longévité
Meursault 1er Cru - Les Charmes	31,12 ha	-0,93 ha	Opulence naturelle, affinité avec le bois, agrume confit
Puligny-Montrachet 1er Cru - Les Chalumaux	5,79 ha	-1,35 ha	Finesse et tension

**MICHELE CAIMOTTO**

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



# LE DÉGUSTATIONS ECOLE NOBILIS & WINE ROSE MEURSAULT & PULIGNY AU DOMAINE MATROT (1996 - 2003)

## Avant propos

La période en question (1995-2005) est bien connue en Bourgogne et ailleurs pour la problématique de la Prem-ox (oxydation prématurée) sur les blancs. Cela apparaît comme un drame aux origines inconnues et/ou multi factorielles qui a amené à des vins fatigués et oxydés dès le plus jeune âge. Avec le changement climatique perçu, les vignerons ont visé entre autre des récoltes plus précoces afin d'assurer des supports acides plus importants et des pH plus bas.

Au même titre que le Domaine des Comtes Lafon, Leflaive, etc. le Domaine Matrot était aussi en train de convertir sa production en biologique dans la même période, mais dans tous les vins dégustés il n'y a aucun signe d'oxydation prématurée. Comment est-ce possible ?

## Domaine Matrot: Histoire du domaine – développement et transmission

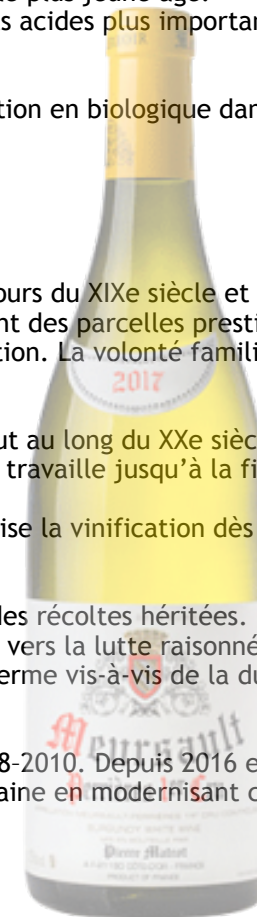
Le domaine prend racine en 1835 avec Simon Boillot et la famille Matrot, qui s'implantent progressivement à Meursault. Au cours du XIXe siècle et au début du XXe, la famille se mêle d'activité de négoce et d'exploitation : Claude Matrot (né en 1849) développe l'activité en achetant des parcelles prestigieuses autour de Puligny-Montrachet et de Meursault, montrant très tôt une stratégie mêlant propriété de terroirs et commercialisation. La volonté familiale d'ancrage local se traduit par l'installation durable au 12 rue de Martray, siège du domaine.

Joseph, puis Pierre Matrot (XXe siècle) consolidèrent la propriété et modernisèrent progressivement l'exploitation. Pierre, tout au long du XXe siècle, poursuit l'extension de parcelles à Meursault mais aussi à Auxey-Duresses et Monthelie ; il est décrit comme un vigneron passionné qui travaille jusqu'à la fin de sa vie.

Dans les années 1970, l'arrivée de Thierry Matrot marque un tournant technique : diplômé en viticulture-œnologie, il modernise la vinification dès 1983 et, progressivement, oriente le domaine vers des pratiques plus respectueuses du terroir.

En janvier 2000, Thierry et Pascale créent la société « Thierry & Pascale Matrot » pour gérer la commercialisation et l'achat des récoltes héritées. Le domaine se structure juridiquement et élargit ses surfaces (Meursault, Auxey-Duresses, Bourgogne Pinot Noir). La conversion culturelle vers la lutte raisonnée se généralise, puis à partir des années 2000, la totalité du vignoble est conduite en bio, marquant un engagement de plus long terme vis-à-vis de la durabilité du sol.

Adèle et Elsa, formées en commerce et en viticulture-œnologie (Beaune et autres institutions), rejoignent le domaine en 2008-2010. Depuis 2016 elles prennent la direction opérationnelle après la génération précédente. Les sœurs réaffirment la trajectoire qualitative du domaine en modernisant certains gestes (maîtrise des vendanges, ajustements de vinification) tout en préservant les pratiques traditionnelles familiales.



**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**



### La « méthode Matrot »

Thierry Matrot était parmi les premiers à démarrer les récoltes au point de demander souvent des dérogations des bans de vendange! Une fois la récolte accomplie, suit un pressurage lent. Les mouts assez clairs sont directement entonnés (% de bois neuf toujours limitée à 20% max sur les 1er cru) et les fermentations alcooliques démarrent de façon spontanée. Le bâtonnage est fréquent dans les premières phases de la vie du vin, qui n'est ensuite plus touché pendant les 12-15 mois d'élevage.

Thierry avait tendance à dégazer les vins avec un soutirage à l'air juste avant la mise en bouteille. Aujourd'hui ce serait vu comme une hérésie, mais c'était bien la pratique de l'époque.



**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**



## NOTRE DEGUSTATION

### Les Puligny-Montrachet 1er Cru - Les Chalumaux

**LE CRU:** Puligny-Montrachet Les Chalumaux, situé en haut de coteau à la limite de Blagny et jouxtant géologiquement les Perrières de Meursault, partage ce socle calcaire dur. Cependant, il reste moins médiatisé que ses voisins. Son marqueur est une alliance de finesse et de « grip » noble : des vins tendus, aux notes d'agrumes et d'infusion, avec une trame étirée. Bien que sa hiérarchie "commerciale" soit souvent inférieure car moins connu, la proximité de ce terroir avec les Grands Crus de Puligny (Chevalier, Bâtard) et sa structure le placent dans une catégorie qualitative très élevée.

#### Vin n° 1 - Puligny-Montrachet 1er Cru - Les Chalumaux 2002

La robe se pare d'un or riche, brillant, rehaussé d'un reflet vert. Le nez exprime une tension palpable, évoquant l'allumette, l'énergie et une grande densité, le tout recouvert d'une patine saline. On y décèle des nuances de beurre fondu, un boisé intégré, des agrumes confits, du pain grillé et une touche fumée, rappelant une certaine jeunesse. En bouche, le vin allie gras et précision, structuré par un tannin et une amertume centrée. L'élevage reste présent avec des notes de mousse et d'encens, avant de virer sur des accents fumés. Il dégage une énergie vive menant à une finale acidulée, cristalline et tenue par une dureté de nature réductrice.

#### Vin n° 2 - Puligny-Montrachet 1er Cru - Les Chalumaux 2001

D'une robe or riche et brillante, ce vin offre un nez tropical, ouvert, dominé par le beurre, l'ananas, la noix de coco et des notes de menthe froide. Il se montre moins réducteur et plus ouvert que le précédent. La bouche, marquée par une notable maturité à l'attaque, laisse la place à un milieu assez fragile. La haute acidité se trouve limite dissociée du gras et du fruit. Il développe toutefois une finale saline, calcaire, accompagnées d'une amertume d'écorce de pamplemousse.

#### Vin n° 3 - Puligny-Montrachet 1er Cru - Les Chalumaux 2000

La robe est brillante. Le nez, ouvert, laisse échapper de légères notes soufrées, de réglisse, de mousse, de pain grillé et témoigne d'une récolte plus mûre. La bouche présente une belle densité, ouverte et sereine, avec une attaque grasse qui évolue à pas cadencé. On y trouve une belle onctuosité et une salinité marquée. La composante toastée montre un élevage encore présent, tandis que l'acidité apparaît plus enrobée. L'ensemble s'achève sur une finale calcaire définie et harmonieuse, où le bois épice persiste alors que le fruit semble se rabattre en deuxième plan.

#### Vin n° 4 - Puligny-Montrachet 1er Cru - Les Chalumaux 1999

La robe est d'un or brillant. Le nez s'oriente vers le whisky, le caramel, l'exotique et les fruits à coque, avec des notes d'oxydation et toutefois une certaine élégance ; le SO2 semble complètement digéré, suggérant une certaine fragilité. On perçoit des sensations de sotolone, de curry, de broux de noix et d'amande. La bouche offre gras et tendresse, avec des notes iodées et salines. Elle est large et fondue, mais révèle une légère dilution. La finale, large et caramélisée, manque également d'intégrité, bien qu'elle conserve une certaine fraîcheur.

#### Vin n° 5 - Puligny-Montrachet 1er Cru - Les Chalumaux 1998

Robe or matte. Le nez présente une patine saline et iodée, avec des arômes de pop-corn, de sel de mine, de caramel, de pomme blette en macération (évoquant un vin orange), dans un style baroque bien que fluet. La bouche est onctueuse, marquée par le caramel et une dureté de réduction qui la tient encore debout. On y note des amers végétaux dissociés, du bouillon - umami et un caractère tertiaire rendant le vin quelque peu chaotique.

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl** Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



**MEURSAULT - LES CRUS** : Meursault-Perrières est considéré par de nombreux experts comme l'équivalent fonctionnel d'un Grand Cru. Son sol, riche en pierres calcaires blanches, confère au vin une tension exceptionnelle, une précision chirurgicale et un potentiel de garde inouï.

A ses côtés, dans une approche qualitative similaire mais stylistique différente, Meursault-Charmes (Charmes-Dessus et Dessous) offre un vin plus ample, plus gras et séduisant dans sa jeunesse. Son marqueur est une rondeur beurrée, des arômes de noisette et de fruits blancs mûrs, avec une salinité plus douce que ses illustres voisins.

#### **Les Meursault 1er Cru - Les Charmes (70% Charmes Dessus + 30% Charmes Dessous chez les Matrot)**

##### **Vin n° 6 - Meursault 1er Cru - Les Charmes 1996**

La robe est d'un or riche et brillant. Le nez, légèrement fluët, révèle des notes de bergamote confite, de viande blanche et d'iode. Le profil est rustique, riche et exubérant, très ouvert. En bouche, le gras entoure la proéminente acidité, avec des touches métalliques et crayeuses évoquant un « minéral » dur et fumé qui donne vigueur et sapidité, assurant une belle longueur. Le vin est tendu comme un arc ! Un boisé sévère soutient l'ensemble...des notes d'encens en clôture.

##### **Vin n° 7 - Meursault 1er Cru - Les Charmes 2002**

La robe est d'un or brillant et limpide. Le nez montre une trame finement tissée / dense : la patine du soufre d'allumette domine le bouquet. En dessous un fruit baroque d'une certaine jeunesse. On y trouve des arômes d'écorce de citron vert, de poire mûre et de livèche, de notes florales, puis de nuances évoluées (amande, de pâte à gâteau, brou de noix). La bouche offre gras et volume, une grande onctuosité et une trame acide centrée. Le vin possède une grande longueur et un bel élan, équilibrant parfaitement gras et structure, avec un élevage intégré. C'est un vin abouti, se terminant sur une finale visqueuse avec de beaux amers de nature mixte (végétaux et boisés). Il exprime pleinement son terroir et reste un beau vin à sa pleine maturité.

##### **Vin n° 8 - Meursault 1er Cru - Les Charmes 2003 (léger liège)**

La robe est d'un or riche, brillant, avec un reflet vert. Le nez est jeune, pâtissier, avec des notes de mousse de forêt et d'écorce d'agrumes, bien qu'un léger défaut de liège soit perceptible. La bouche est dominée par la vanille, se concluant sur des amertumes exogènes en finale. N.C.

#### **Les Meursault 1er Cru - Les Perrières (Dessous)**

##### **Vin n° 9 - Meursault 1er Cru - Les Perrières 2003**

La robe est d'un or riche. Le nez est précis, camphré, riche et sapide malgré l'opulence, bien que l'aromatique paraisse assez plate, oscillant entre un minéral sérieux et des fleurs d'acacia. La bouche est grasse, ample, vanillée et sapide, avec une dimension tropicale et une légère touche soufrée. La finale est iodée, avec une acidité enrobée et aucune agressivité ; le vin semble abouti. Il mérite un décantage pour révéler sa densité et son opulence. La finale évoque le caillou et une grande noblesse, avec des notes de thé blanc oxydé, dynamique et digeste, ainsi que de la mirabelle à l'alcool.

##### **Vin n° 10 - Meursault 1er Cru - Les Perrières 1999**

La robe est d'un or frais. Le nez présente une légère dissociation sur l'alcool, restant muet et imprécis, avec des notes de vernis, des pointes acidulées, de bois mouillé et d'une évolution liée à la récolte, (suggérant un taux d'alcool potentiellement trop élevé?). La bouche est grasse, portée sur un boisé et un toasté collants, avec des notes d'acétone et de whisky-lactone. Le vin semble figé par un élevage grossier. Bien que rond, suave et charnu et paraissant très jeune, il manque de netteté. La finale est résineuse et dure, il apporte un certain plaisir à une partie des présents.

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland**  
**+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**



#### **Vin n° 11 - Meursault 1er Cru - Les Perrières 1998**

La robe est d'un or riche. Le nez est dominé par la réduction - cailloux, de fumé, de sel de mine, de SO2, de noisette, d'amande et de massepain; l'ensemble est réducteur et compliqué malgré la richesse. Nous avons la sensation d'une vendange altérée.

La bouche est fluette et agile, avec peu de gras, soutenue par des amertumes importantes. Avec de l'oxygène, l'acidité se montre en premier plan, accompagnée d'amertumes de pamplemousse, créant une belle dynamique en finale. On note des nuances d'encens, des arômes de champignon, puis encore du moisi-terreux. En attendant davantage on perçoit une légère dilution. Le grand terroir se batte pour se reveler, mais la qualité de l'année viticole pose des limites au plaisir.

#### **Vin n° 12 - Meursault 1er Cru - Les Perrières 2000**

La robe est d'un or riche et brillant. Le nez est solaire, avec des notes de malt toasté et une patine délicate. La bouche est tonique, sapide, fraîche, pierreuse, définie et jeune. On y perçoit des amers végétaux déjà au nez, du sel minéral, des agrumes et de l'iode. Des notes de thym se mêlent à un jus acidulé et calcaire. Le vin présente un grip crayeux, un boisé intégré et un toasté fin, encore légèrement porté sur les amers. La finale est belle, cristalline, évoquant l'eau de roche. C'est un grand vin pas encore à son sommet.

#### **Vin n° 13 - Meursault 1er Cru - Les Perrières 2002**

La robe est d'un or riche. Le nez est puissant, large, évoquant la pure roche...aucun fruit à l'horizon; il est riche, monolithique et intègre. Le fruité apparait en attaque avec de l'ananas. Le vin montre encore une certaine jeunesse, aucune réduction, et se révèle net et précis, concentré sans être imposant. La bouche est intègre, dense, portée par une grande homogénéité où tous les éléments sont finement tissés, les rendant difficilement distinguables. La finale est longue, sapide, avec des amertumes fines. Un beau sujet.

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland**  
**+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**



## CONCLUSIONS

### Retour sur la rétrospective Domaine Matrot : Terroirs, Millésimes et Évolution

#### Parcours des terroirs : De la tension à l'apogée

Le choix de l'ordre de dégustation et la compréhension des différents terroirs ont guidé notre démarche. Afin d'asseoir la confiance des présents et de démarrer avec une certaine droiture, nous avons privilégié une entrée en matière avec les Chalumeaux. Ces millésimes, plus jeunes et fringants, avaient pour but de préparer les papilles à la tension et à la « patte » Matrot qui allait nous accompagner tout au long de la séance.

La suite logique résidait dans la richesse et le confort des Charmes, mais cette fois en procédant du millésime le plus vieux au plus jeune. Après cette approche linéaire, nous avons souhaité challenger les participants avec un parcours non linéaire sur les Perrières, afin de conclure avec les millésimes 2000 et 2002, qui ont brillé comme deux des plus beaux exemplaires de la journée.

#### 2000 : Un millésime charnière ?

Notre ressenti a penché résolument pour les millésimes post-2000. La patte du Domaine restait évidemment reconnaissable, mais on y trouvait davantage de précision et de densité. À quoi cela est-il dû ? Une question de changement climatique ? L'introduction d'un tri plus strict à la récolte ? L'évolution des méthodes culturales ou le virage vers l'agriculture biologique ? Probablement un peu de chaque élément, et plus encore.

#### Entre bouchons défectueux et vins « olympiques »

Tout au long de la dégustation, la qualité des bouchons s'est révélée discutable, pour ne pas dire cauchemardesque : presque aucun ne résistait à l'extraction sans l'emploi d'un ouvre-bouteilles super performant (mixte vrille + bilames). Et pourtant, les vins étaient simplement en forme olympique. Les nuances oxydatives perçues étaient de nature « noble », propres à un vieillissement naturel en bouteille (sur les millésimes 1998-1999, à vérifier avec le Domaine).

La signature de Thierry Matrot, auteur des vins dégustés, témoigne d'une recherche de maturité « croquante » et de vinifications en fûts avec une chauffe présente, héritée de son époque. À cela s'ajoutent une composante réductrice maîtrisée, le classique arôme beurre-noisette de Meursault et un gras élégant.

Tout confondu, ce fut une splendide rétrospective bourguignonne qui nous a comblés de joie !

#### Remerciements

Merci à Adèle, Elsa et toute la famille Matrot pour leur soutien dans la préparation de cette rencontre, ainsi qu'à Mélanie pour son accueil au Pop Bar et pour avoir instigué cet événement inspiré de sa terre natale. :)

Un immense merci à Dominique pour avoir mené la dégustation de main de maître, et à toute l'équipe de dégustateurs pour leur engagement, leurs questions pointues et leurs commentaires constructifs !

Santé et à très bientôt pour la prochaine aventure !

Michele

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland**  
**+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**

