



DOMAINE MATROT  
MEURSAULT

### L'Effronté moelleux 2012



- Cépage aligoté
- Age moyen de la vigne : 10 ans
- Pressurage vendanges entières sur presse pneumatique.
- Levures indigènes.
- Contrôle de température entre 5° et 8°.
- Durée de fermentation entre 15 et 20 semaines.
- Elevage en fûts durant 9 mois.
- Malo-lactique non faite.
- Un soutirage et une filtration avant mise en bouteille.

Un automne exceptionnel en 2007 m'a permis, pour la 1er fois, de partager avec mes clients une passion familiale et confidentielle, les liqueux.

Issu du cépage Aligoté, l'Effronté offre une palette aromatique de fruits frais "coing et poire". L'équilibre sucre/acidité avec plus de 70 g/l de sucre résiduel, est le résultat de la faible attaque de botrytis. La richesse de ce vin provient essentiellement de la concentration obtenue par les belles journées sèches et ensoleillées d'octobre et novembre. Ces conditions climatiques sont primordiales, c'est pour cela que l'Effronté n'est pas produit chaque année.

Il accompagnera divinement les desserts à base de fruits frais notamment les fruits de la passion et de tarte à la rhubarbe ou tatin.



DOMAINE MATROT  
MEURSAULT

## Bourgogne Aligoté



- Age moyen des vignes : 50 ans
- Pressurage vendanges entières sur presse pneumatique.
- Fermentation en cuve de 8 à 10 semaines à une température de (16-18°).
- Levures indigènes.
- 8 mois d'élevage sur lies.
- Malo-lactique 100 %.
- Un soutirage et une filtration avant mise en bouteille.

Vin fruité, rond, vif et tonique, conseillé en apéritif nature ou accompagné d'une liqueur de fruit (Kir). Bon compagnon des coquillages, poissons grillés, cochonnaille.



DOMAINE MATROT  
MEURSAULT

## Bourgogne Chardonnay



- Cépage Chardonnay.
- Age moyen des vignes : 30 ans
- Pressurage vendanges entières sur presse pneumatique.
- Levures indigènes.
- Fermentation de 8 à 10 semaines en fûts de chêne, 15 à 20 % de fûts neufs.
- Contrôle de température (18-20°).
- 11 mois d'élevage sur lies .
- Bâtonnage en fonction du millésime.
- Malo-lactique 100 %.
- Un soutirage et une filtration avant mise en bouteille.

Ce vin blanc issu du cépage chardonnay est récolté près des secteurs de vignes d'appellation Meursault. Il est fruité et rond, vous le boirez comme apéritif ou le servirez pour accompagner charcuterie, poulet et poisson grillés. Bon vin de copain.



DOMAINE MATROT  
MEURSAULT

**Saint-Romain**



- Cépage Chardonnay.
- Age moyen des vignes : 48 ans.
- Levures indigènes.
- Fermentation de 8 à 10 semaines en fûts de chêne : 10 à 20% de fûts neufs.
- Contrôle de température (18-20°).
- 11 mois d'élevage sur lies.
- Bâtonnage en fonction du millésime.
- Malo-lactique 100 %.
- Un soutirage et une filtration avant mise en bouteille.

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 et fruit jaune «mirabelle», la fin de bouche est relevée par une minéralité élégante. A boire jeune avec des asperges, une assiette de coquillages (coques, moules). Il accompagnera parfaitement une cuisine méditerranéenne aromatique.



DOMAINE MATROT  
MEURSAULT

### Saint-Aubin 1er Cru "Fleurs de Coteaux"



- Cépage Chardonnay.
- Age moyen des vignes : 35 ans.
- Levures indigènes.
- Fermentation de 8 à 10 semaines en fûts de chêne : 10 à 20% de fûts neufs.
- Contrôle de température (18-20°) .
- 11 mois d'élevage sur lies.
- Bâtonnage en fonction du millésime.
- Malo-lactique 100 %.
- Un soutirage et une filtration avant mise en bouteille.

La réputation des vins blancs de Saint-Aubin n'est pas usurpée. Ce 1er cru de couleur or pâle légèrement vert développe un bouquet d'amandes fraîches, de cire et de pâte d'amandes. La bouche harmonieuse, ample est dominée par le moelleux, suivie de notes épicées presque poivrées. Ce vin de caractère accompagnera toutes les entrées savoureuses, terrines, salades riches et les poissons en sauce.



# DOMAINE MATROT

MEURSAULT

## Meursault



- Cépage Chardonnay
- Age moyen des vignes : 40 ans (11 parcelles).
- Pressurage vendanges entières sur presse pneumatique.
- Levures indigènes.
- Fermentation en fûts de chêne âgés de 1 à 5 ans.
- Contrôle de température (18-20°), durée de fermentation de 8 à 10 semaines.
- 11 mois d'élevage sur lies .
- Malo-lactique 100 %.
- Bâtonnage en fonction du millésime.
- Un soutirage et une filtration avant mise en bouteille.

Vin blanc de caractère, souvent qualifié de vin sec et moelleux. Jeune, il séduit par sa pureté et son intensité. Patientez quelques années lui permettra de développer tous ses arômes, dominés par les saveurs de crème et de miel. Accompagne merveilleusement bien poissons, entrées, viandes blanches.



DOMAINE MATROT  
MEURSAULT

### Meursault-Blagny 1er Cru



- Cépage Chardonnay.
- Age moyen des vignes : 35 ans
- Pressurage vendanges entières sur presse pneumatique.
- Levures indigènes.
- Fermentation en fûts âgés de 1 à 5 ans.
- Contrôle de température (18-20°), durée de fermentation de 8 à 10 semaines.
- 11 mois d'élevage sur lies.
- Malo-lactique 100 %.
- Bâtonnage en fonction du millésime.
- Un soutirage et une filtration avant mise en bouteille.

Ce vin de coteau pentu, au sous-sol argilo-calcaire, est toujours très marqué par son terroir. Son caractère minéral, silex est unique à Meursault.

Au nez, vous sentirez le contraste entre le minéral et le miel. La saveur riche, fruitée, puissante est soutenue par des notes épicées, minérales.

Une cuisine exotique aux arômes gouteux conviendra parfaitement à ce vin complexe.

C'est après trois à cinq ans de bouteille que s'affirmera sa personnalité.



DOMAINE MATROT  
MEURSAULT

### Meursault-Charmes 1er Cru



- Cépage Chardonnay.
- Age moyen des vignes : 37 ans.
- Pressurage vendanges entières sur presse pneumatique.
- Levures indigènes.
- Fermentation en fûts âgés de 1 à 5 ans.
- Contrôle de température (18-20°), durée de fermentation de 8 à 10 semaines.
- 11 mois d'élevage sur lies.
- Malo-lactique 100 %.
- Bâtonnage en fonction du millésime.
- Un soutirage et une filtration avant mise en bouteille.

Les Charmes sont considérés comme archétype des Meursault. Vin gras, rond, puissant, il est l'ami des ris de veau, poissons, volailles et viandes blanches à la crème. Vous pourrez le boire jeune, de trois à cinq ans, pour l'association du fruit et du gras. Cependant, c'est après cinq à sept ans qu'il développera toute sa puissance et sa finesse.





DOMAINE MATROT  
MEURSAULT

### Meursault-Perrières 1er Cru



- Cépage Chardonnay
- Age moyen des vignes : 56 ans.
- Levures indigènes.
- Fermentation en fûts âgés de 1 à 5 ans.
- Contrôle de température (18-20°), durée de fermentation de 8 à 10 semaines.
- 11 mois d'élevage sur lies.
- Malo-lactique 100 %.
- Bâtonnage en fonction du millésime.
- Un soutirage et une filtration avant mise en bouteille.

Le plus grand des Meursault qui, à l'avis unanime des spécialistes et amateurs, mérite d'être classé Grand Cru. Il en a la puissance et la finesse. Vous le dégusterez avec des poissons goûteux bar, rouget, turbot, il sera bon compagnon de quelques gibiers comme le faisane, le chevreuil. C'est après cinq à sept ans qu'il livrera toute sa richesse et sa complexité.



DOMAINE MATROT  
MEURSAULT

### Puligny-Montrachet « Les Chalumeaux » 1er Cru



- Cépage Chardonnay.
- Age moyen des vignes : 30 ans.
- Levures indigènes.
- Fermentation en fûts âgés de 1 à 5 ans.
- Contrôle de température (18-20°), durée de fermentation de 8 à 10 semaines.
- 11 mois d'élevage sur lies.
- Malo-lactique 100 %.
- Bâtonnage en fonction du millésime.
- Un soutirage et une filtration avant mise en bouteille.

La finesse, la délicatesse, les arômes floraux, soutenus par une élégante minéralité, caractérisent ce 1er cru de Puligny. Il épousera avec bonheur les poissons grillés et toute la cuisine à la vapeur. Un vieillissement de trois à cinq ans lui est nécessaire pour s'exprimer pleinement.



DOMAINE MATROT  
MEURSAULT

### Puligny-Montrachet 1er Cru « La Quintessence »



- Cépage Chardonnay.
- Age moyen des vignes : 30 ans.
- Levures indigènes.
- Fermentation de 8 à 10 semaines en fûts de chêne : 50 % de fûts neufs.
- Contrôle de température (18-20°), durée de fermentation de 8 à 10 semaines.
- 11 mois d'élevage sur lies.
- Malo-lactique 100 %
- Bâtonnage en fonction du millésime.
- Un soutirage et une filtration avant mise en bouteille.

Ce vin riche et puissant est le résultat de l'assemblage de deux premiers crus des coteaux de Puligny. Au nez, l'amande fraîche et les fleurs blanches dominent. La bouche ronde, ample aux saveurs de fruits secs, de miel, est relevée par la minéralité élégante de ce 1er cru.

Ce vin de caractère s'exprimera sur les poissons gras et fermes accompagnés de sauce savoureuse.



DOMAINE MATROT  
MEURSAULT

### Puligny-Montrachet « Les Combettes » 1er Cru



- Cépage Chardonnay
- Age moyen des vignes : 40 ans.
- Levures indigènes.
- Fermentation en fûts âgés de 1 à 5 ans.
- Contrôle de température (18-20°), durée de fermentation de 8 à 10 semaines.
- 11 mois d'élevage sur lies.
- Malo-lactique 100 %.
- Bâtonnage en fonction du millésime.
- Un soutirage et une filtration avant mise en bouteille

Ce 1er cru de Puligny-Montrachet, voisin des Meursault-Charmes, onctueux, délicat, associe puissance et finesse. Les poissons gras, turbot, Saint-Pierre, barbue, toutes les sauces à la crème, au beurre monté flatteront ses rondeurs élégantes.

Sa complexité nécessite une cuisine riche, gourmande. Vous le conserverez en cave cinq à sept ans pour lui laisser le temps de s'épanouir.