



DOMAINE MATROT
MEURSAULT

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

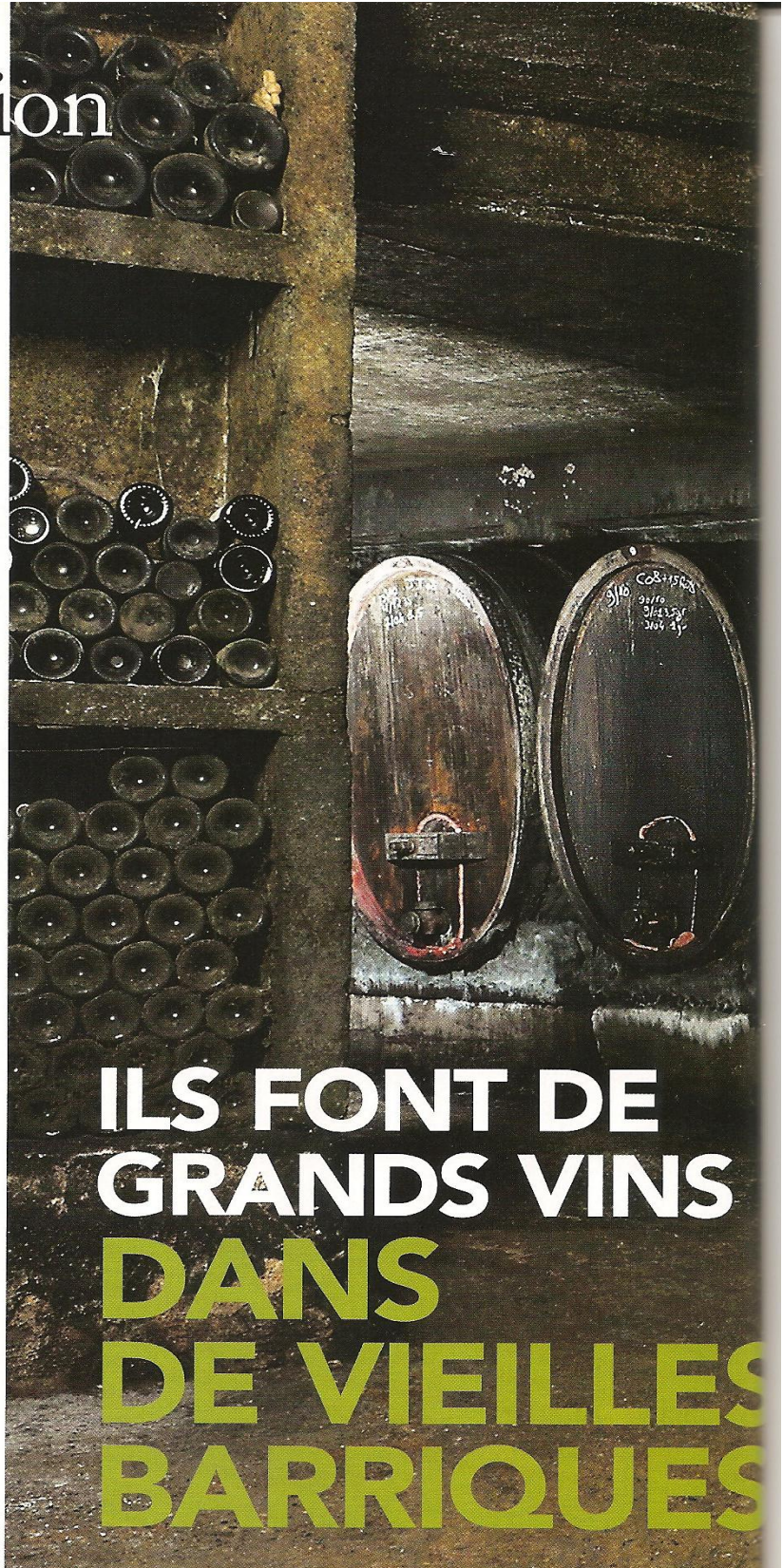
Ils font de grands vins dans de vieilles barriques. N°546, Novembre 2010.

Révélation

Ils sont réfractaires à la mode des barriques neuves. Pour élever leurs grands vins, ces quatre vigneronns réputés ne croient qu'à la vertu des vieux fûts. Une fascinante démonstration.

Texte et photos de Roberto Petronio

L'élevage en fûts neufs est parfois présenté comme une spécialité française, mais est-ce réellement le cas ? « Au milieu des années 70, les fûts neufs ne se vendaient plus en France. Sans la forte demande des Américains, notre tonnellerie mettait la clé sous la porte », témoigne madame François, de la tonnellerie François frères, l'une des plus importantes au monde. C'est donc des États-Unis que déferle la mode de la barrique neuve qui touche la France au début des années 80. Incriminée comme donnant de mauvais goûts, la vieille futaille est alors peu à peu remplacée. Mais de grands vigneronns s'obstinent. Ils continuent à élever leurs vins dans de vieux tonneaux. À contre-courant, ils jurent que le bois neuf masque le terroir et uniformise le goût des vins. Pour comprendre, nous sommes allés chez quatre de ces producteurs réfractaires : en Bourgogne, chez Thierry Matrot à Meursault et Laurent Ponsot à Morey-Saint-Denis, dans la vallée du Rhône, chez Pierre Clape à Cornas et Emmanuel Reynaud, le propriétaire de château Rayas à Châteauneuf-du-Pape. À travers quatre terroirs et cépages (chardonnay, pinot noir, syrah et grenache), ils démontrent que l'on peut élaborer de grands vins dans de vieilles barriques.



**ILS FONT DE
GRANDS VINS
DANS
DE VIEILLES
BARRIQUES**



DOMAINE MATROT
MEURSAULT

Révélation

THIERRY MATROT *Domaine Matrot*

« Dans des fûts de dix ans,
le millésime est mieux respecté ! »

Fiche d'identité

Nom et prénom : Matrot Pierre.

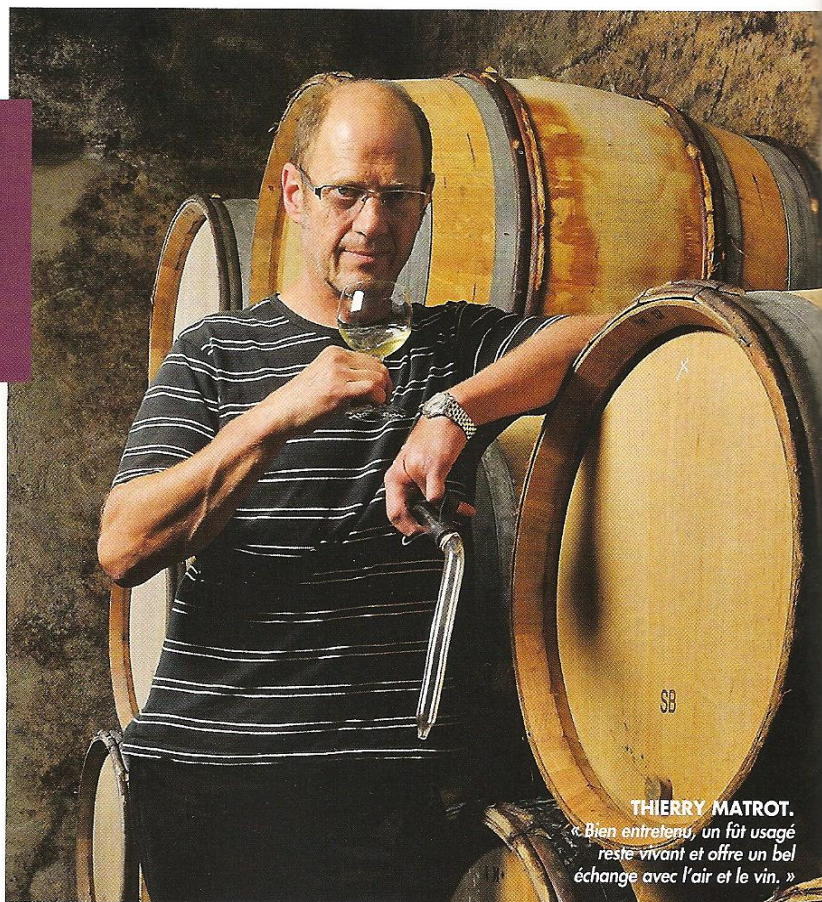
Né le : 11 octobre 1955.

Profession : vigneron.

Signe particulier : il revient au domaine en 1977, mais vinifie son premier vin en 1983. Fidèle au style maison et attentif aux différentes évolutions œnologiques, il affine sans cesse sa technique en cave.

Implanté dans le village de Meursault, le domaine Matrot produit des vins classiques, très épurés et peu expressifs les premières années. Ils révèlent toute leur complexité après vingt ans. Ici, le bois neuf n'est utilisé que pour le bourgogne générique, et ce afin de renouveler le parc à barriques. Pour le reste de la production, le domaine fait appel à des fûts d'une dizaine d'années. Alors, quelle influence ces fûts usagés ont-ils sur les vins ?

« Bien entretenu, le fût usagé reste vivant, il offre un bel échange avec l'air. Le caractère du millésime est mieux respecté. Dans le fût neuf, il y a une marque de fabrique dans tous les vins. Il est soumis à différents brûlages pas toujours réguliers. Du coup, le contenant a trop de personnalité. Pour l'amateur débutant, fût neuf égal qualité. La palette aromatique est disponible tout de suite. Mais le bois neuf uniformise les vins. Ces notes briochées dans les vins blancs de Bourgogne me lassent. Si l'on pense que la civilisation est américaine, alors le fût neuf a sa place, tout comme McDonald's. Pour moi, le vin doit être le support dynamique d'un plat, c'est pour cela que je recherche la pureté du terroir sans filtre », explique Thierry Matrot.



THIERRY MATROT.
« Bien entretenu, un fût usagé reste vivant et offre un bel échange avec l'air et le vin. »

LA DÉGUSTATION

**PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU
LES COMBETTES 1990**

18/20 - épuisé

Quand on déguste les vins du domaine, on comprend que 20 ans est le plus bel âge pour les aborder et les découvrir. Ce premier cru n'a pas pris une ride. Le vin offre une vie, une fraîcheur insoupçonnable. Il n'est guidé que par la minéralité de son terroir et rien d'autre. Superbe !

**MEURSAULT 1^{ER} CRU
CHARMES 2007**

17/20 - Prix départ domaine : 42,40 €

Ce meursault Charmes est réservé, mais d'une droiture exemplaire, avec un fruit net et précis. Ce style demande de la concentration, car le vin ne se livre qu'avec parcimonie, après vingt ans de garde au minimum. Un passage en carafe s'impose pour le boire jeune.

