



## Dégustation du millésime 2007

### **Meursault**

Belle couleur jaune pâle. Arômes discrets de pêche, abricot, épices et menthol. Saveurs épicées, accompagnées de notes de pêche et miel, vin tendu et pénétrant.

### **Meursault Blagny 1<sup>er</sup> Cru**

Couleur jaune pâle, brillant. Beau nez d'agrumes, pêche et menthol. Dense, juteux et direct, ses saveurs de citron et de pierre écrasée lui donnent une bonne énergie. Long et ferme en fin de bouche. Ce vin demande un peu de patience.

### **Meursault Charmes 1<sup>er</sup> Cru**

Couleur jaune moyen, brillant. Arômes de citron, abricot frais et pierre écrasée. Riche, dense et fruité, texture soyeuse, enveloppante. Bien qu'il soit très généreux sur la jeunesse, sa structure suggère un grand potentiel et une belle opulence après quelques années de patience.

### **Puligny-Montrachet Les Chalumeaux 1<sup>er</sup> Cru**

Complexe, nez délicat mêlé de pêche, pamplemousse rose, clou de girofle, menthol, amande et fleurs blanches. Vif, tendu, belle minéralité. Une austérité de jeunesse mais une bonne longueur en bouche, qui en cache plus que ce qu'il dévoile aujourd'hui.

### **Meursault Perrières 1<sup>er</sup> Cru**

Pamplemousse musqué et pierre humide sur ce nez réticent. Soyeux, dense et mûr, accompagné de saveurs de pierre écrasée et de pamplemousse rose. Vin magnifiquement pur, sec, rocheux avec une fin de bouche longue et montante. Au stade de la petite enfance.

### **Puligny-Montrachet Les Combettes 1<sup>er</sup> Cru**

Brillant, jaune pâle. Captivants arômes de pamplemousse, ananas, fleur d'acacia et pierre écrasée. Juteux, pure et agréable, belle maturité, charpenté par la minéralité. Les juteuses saveurs d'ananas, pamplemousse et pierre écrasée sont à la fois délicates et puissantes. Fin de bouche assez suave, pas du tout austère pour une appellation qui se construit avec l'âge. Très bel équilibre.



**DOMAINE MATROT**  
MEURSAULT

**Bourgogne Pinot Noir**

Bel exemple du Pinot Noir sur un millésime concentré, structure tannique imposante. Il deviendra plus gourmand après un ou deux ans de patience.

**Meursault Rouge**

Les arômes de fruits rouges dominant les tanins. Belle maturité, vin très élégant. Un vin de plaisir d'ici à deux ans.

**Monthélie**

Un panier de fruits rouges, on retrouve la fraîcheur du Pinot Noir dans sa plus belle expression. Il sera prêt à boire l'été prochain.

**Auxey-Duresses**

Arômes de fruits noirs et rouges, belle maturité. Tanins assez puissants, demande deux à trois ans de patience.

**Volnay Santenots 1<sup>er</sup> Cru**

Belle complexité. Agréables arômes de fruits rouges. Belle structure et longueur en bouche. Attendre trois à cinq ans pour se faire vraiment plaisir.

**Blagny La Pièce sous le Bois 1<sup>er</sup> Cru**

Le terroir s'exprime parfaitement avec des arômes de fruits noirs, réglisses et épices. Tanins très mûrs. Très beau potentiel de garde.