RVF - AVRIL 15

LES DEUX ARTISTES DU MEURSAULT ROUGE

DOMAINES MATROT ET FRANÇOIS MIKULSKI

Réputés pour leurs blancs, ces deux vignerons de Meursault se distinguent aussi par leurs deux interprétations magistrales du rare meursault rouge, à découvrir absolument. *Texte et photos de* **Roberto Petronio**

DOMAINE MATROT

Terroir : Meursault
Type d'agriculture : biologique (non certifié)
Production : 140 000 bouteilles
Adresse : 12, rue de Martray, 21190 Meursault
Tél. : 03 80 21 20 13

DOMAINE FRANÇOIS MIKULSKI

Terroir : Meursault
Type d'agriculture : biologique (non certifié)
Production : 45 000 bouteilles
Adresse : 7, RD 974, 21190 Meursault
Tél. : 03 80 21 25 11

Le village de Meursault tire sa renommée de la qualité de ses grands vins blancs. Mais saviez-vous qu'il possède également de très beaux mais rares vins rouges dont le plus célèbre est le volnay 1er cru Santenots, situé à Meursault et non à Volnay comme son nom le laisse entendre ? Les vignerons locaux élaborent sous l'appellation Meursault mais aussi Blagny. Sur le climat de Blagny, le vin ne porte en effet le nom de Meursault que lorsqu'il est blanc. En rouge, c'est la dénomination Blagny qui lui est apposée.

Deux personnalités singulières

Réputé pour ses meursaults blancs élevés sans bois neuf, le domaine Matrot produit un blagny rouge qui vieillit admirablement bien. Lors d'une précédente visite, nous avons dégusté un somptueux 1949.

François Mikulski est l'un des cinquante meilleurs producteurs de vins blancs de la Côte de Beaune (lire La RVF n° 587). Il possède une petite parcelle de Meursault 1er cru Caillerets, qui peut se décliner en rouge comme en blanc. Sur les sept producteurs possédant du Caillerets, seuls deux vignerons y produisent du meursault rouge. François Mikulski est l'un des deux.

Plus qu'une curiosité, le blagny 1er cru La Pièce sous le Bois ou le meursault 1er cru Caillerets sont deux beaux vins aux personnalités totalement opposées. Mais une chose les réunit : un respect du fruit exemplaire.

Le charnu et le gracieux

Situé à 340 mètres d'altitude, le blagny 1er cru La Pièce sous le Bois du domaine Matrot possède dans son sol des huîtres fossiles identiques à celles que l'on trouve à Chablis. Le blagny rouge qui en est issu offre dans sa jeunesse une ampleur et une générosité de fruit surprenantes pour une vigne située à cette altitude. Extraverti à sa naissance, il se replie ensuite vers la minéralité de son sol, abandonnant en douceur le charnu de son fruit après une vingtaine d'années. Ce cru évolue à merveille pendant plusieurs décennies.

François Mikulski a toujours produit des vins rouges fermes, frais et élancés. Son magnifique meursault Caillerets, implanté sur un terroir au sol peu profond qui n'aime pas le stress hydrique, donne un vin introverti d'une grande finesse. Ce cru se bonifie avec élégance au fil du temps. Se libérant peu à peu de sa gangue avec l'âge et sans perdre son allure gracieuse, il demeure cependant moins charnu que le blagny 1er cru La Pièce sous le Bois du domaine Matrot.

Chez ces deux vignerons de Meursault, le respect du fruit reste exemplaire.

ILS PINOTENT AU ROYAUME DU BLANC. François Mikulski (à g.) et Thierry Matrot proposent deux lectures distinctes du meursault rouge.

DOMAINES MATROT ET FRANÇOIS MIKULSKI
MEURSAULT ET BLAGNY EN SIX FACETTES

Domaine Matrot
Blagny 1er cru
La Pièce sous le Bois 2011
Le parfum évoque le fruit noir, voire une note de fer. La touche de fraîcheur dans ce vin provient sans doute d'un mois d'août frais. Mais par son ampleur, il prend vite un caractère solaire qui laisse ressurgir une sensation chocolatée. Moins frais mais plus ouvert en bouche que le Caillerets, le fruit est appétant et gourmand. Volumineux, avec ses tanins tout en rondeur, il donne une sensation de soyeux par la souplesse qui arrive dès le milieu de bouche. Un blagny gourmand à souhait.

François Mikulski
Meursault 1er cru Caillerets 2011
Expression aromatique plus délicate que le blagny. Son fruit discret mais frais lui confère une belle allure. Il monte progressivement avec une note de fusain. Sa matière serrée en bouche délivre une touche de réglisse et garde une forte empreinte minérale. C'est un vin sans gras, comme si l'on mâchait la peau d'un raisin peu pulpeux. Tout en retenue, il offre une belle et fine persistance.

Domaine Matrot
Blagny 1er cru
La Pièce sous le Bois 2007
Doté d'un fruit généreux, il s'apaise dans son côté extraverti. Son parfum évolué évoque les sucs de viande rôtie. Gourmand avec un fruit qui compote légèrement, ce blagny semble avoir pris de la mâche et de la profondeur dans une bouche savoureuse. La structure reste bien la même avec des tanins souples et un beau respect du fruit grâce à un élevage peu boisé.

François Mikulski
Meursault 1er cru Caillerets 2007
Le nez se démarque par un doux parfum épicé pour prendre des notes de fruit noir. Très harmonieux, il garde ce profil réservé et légèrement introverti. Tout en imposant sa droiture, il s'entrouvre légèrement. Sa vigueur minérale s'accompagne d'une note de fruit plus noir que rouge avec des épices qui lui donnent une belle complexité. Une acidité de bon aloi le tient jusqu'en finale dans une matière à la virilité affirmée.

Domaine Matrot
Blagny 1er cru
La Pièce sous le Bois 2002
Un parfum épanoui livre un fruit riche avec une note mentholée presque méridionale dans son expression aromatique. Une sorte d'apaisement naît de ce bouquet doux et très aimable. Le millésime parle par ce muscle long, même si le blagny commence à perdre cette enveloppe charnelle qui le démarque dans sa jeunesse face au Caillerets. Il revient sur l'empreinte de son sol avec une bouche plus ferme. À l'ouverture, son ossature prend

THIERRY MATROT

Le respect du terroir
Brillant vigneron, Thierry Matrot travaille avec son épouse et ses deux filles. Il a toujours défendu les vins peu ou pas boisés dans les deux couleurs. À Meursault, son domaine produit du rouge depuis longtemps (40 % de la production). La vigne de Blagny fut achetée par la famille à la fin du XIXe siècle. Si le travail de la vigne reste traditionnel, en cave, la vinification s'adapte aux circonstances. « *Je fais des macérations courtes de 72 heures ou longues, jusqu'à 25 jours. L'essentiel pour moi reste le respect du terroir et du caractère du millésime* », confie Thierry Matrot.

FRANÇOIS MIKULSKI

L'éclat du rouge
Faire du meursault rouge, alors que le blanc se vend plus cher, peut sembler une aberration en termes de rentabilité. Mais François Mikulski assume, car il aime la spécificité de ce cru dont il produit 600 bouteilles les bonnes années (le domaine n'en a pas produit en 2012, 2013 et 2014, la vigne ayant été grêlée). Élaboré en vendange entière depuis son premier millésime en 1992, le vin est issu de raisins éraflés depuis 2007. Si pour lui, cela représente une avancée en termes de qualité du fruit. Ses somptueux 1996 et 1993 démontrent d'ailleurs les vertus de la vendange entière.

La chair gourmande face à la tension délicate

le pas sur le fruit. Plus filiforme que de coutume, sur la réserve, il faut l'oublier en cave.

François Mikulski

Meursault 1er cru Caillerets 2002

Plus sauvage et terrien dans ses parfums avec une note de cuir, de fer et de réglisse, il a besoin d'air pour libérer son fruit et des senteurs plus épicées. Même si le fruit s'épure à l'air, il garde une allure plus sérieuse : il faut ouvrir ce vin la veille. Il y a une pointe de réduction pour François Mikulski. Si le nez manque de netteté, la bouche a pris de l'épaisseur. Le fruit est plus ample et large avec une évolution dans le verre qui procure un plaisir grandissant.

Domaine Matrot

Blagny 1er cru
La Pièce sous le Bois 1999

Le fruit ressurgit de manière surprenante. Il développe une touche d'épices et sent la tarte à la myrtille. Une gourmandise récurrente dans cette palette aromatique d'un caractère toujours solaire, avec une pointe de réglisse. Il trouve un bel équilibre entre le fruit et le terroir qui fait surface. S'il nous donne déjà du plaisir, il mérite cinq ou six ans de garde supplémentaires, car son ossature prend le pas sur sa gourmandise juvénile. Sa vraie nature se révèle avec le temps car nous sommes face à un vrai beau terroir de garde.

François Mikulski

Meursault 1er cru Caillerets 1999

Son parfum étonnant et exubérant de violette évoque plus l'expression d'une belle syrah que la fraîcheur d'un pinot noir de la Côte de Beaune. François lui trouve une petite déviation aromatique. Pour nous, son expression olfactive rappelle un joli vin rhodanien. Le domaine n'éraflait pas les raisins à cette époque. Derrière ce parfum atypique, le Caillerets est très appétant avec sa douceur presque sucrée. La bouche volumineuse magnifie l'impression d'un fruit qui prend de la chair et de la densité. Un beau potentiel de garde encore loin de son apogée.

Domaine Matrot

Blagny 1er cru
La Pièce sous le Bois 1996

Il délivre un début de bouquet tertiaire d'une belle expression. Nez fin et franc, avec un beau végétal noble tirant sur la feuille de thé. Derrière cette belle mâche et son ampleur, il garde une structure solide en bouche. Il évolue vers une note mentholée. Sa fermeté surprend après la générosité qu'il offre dans son jeune âge. Il faut lui laisser quelques années pour qu'il se patine en douceur.

François Mikulski

Meursault 1er cru Caillerets 1996

Un millésime caractérisé par sa fraîcheur et sa forte acidité qui semble parfaitement convenir à ce terroir. Joli bouquet d'une magnifique complexité pour ce vin issu de vendange entière. Cela paraît mûr mais sans excès car les années avec du soleil, mais avec des nuits fraîches et sans stress hydrique, donnent de très belles choses sur ce terroir. En bouche, il livre un fruit net et pur. Un vin élancé avec juste ce qu'il faut de fruit. Superbe.

Domaine Matrot

Blagny 1er cru
La Pièce sous le Bois 1993

Une année qui a connu la grêle et de faibles rendements, de l'ordre de 25 hl/ha. Les vendanges ont eu lieu autour du 24 septembre. La première impression laisse ressurgir une note de beurre au caramel salé malgré l'absence de bois neuf. Il évolue vers le cuir fin. Il se montre moins noble dans son expression aromatique que le Caillerets. François Mikulski le trouve élégant. La bouche est compacte à l'ouverture pour revenir sur une forme généreuse, comme si ce vin d'altitude (340 m) retrouvait la gourmandise de sa jeunesse.

François Mikulski

Meursault 1er cru Caillerets 1993

Très bourguignon dans la fraîcheur de son parfum, il lui a fallu presque vingt ans pour libérer une belle palette aromatique avec un végétal noble. Sa jolie dualité fraîcheur/maturité le rend séduisant et distingué. La bouche a pris de l'épaisseur et de la sève. Un vin qui surprend par son évolution. Sa minéralité reste fine, même si le fruit s'étoffe. Un vin tout en muscles avec d'élégantes et capiteuses notes de rose.

Les conditions de la dégustation

Les vins ont été dégustés au domaine François Mikulski par Roberto Petronio pour La Revue du vin de France, par Marie-Pierre et François Mikulski ainsi que par Pascale et Thierry Matrot et leurs deux filles.