Domaine Bernard-Bonin - Meursault Vieilles Vignes - 2017

Voici l'archétype du Meursault "majuscule", ce vin incarne avec une classe folle et une rare intensité tout ce que ce dont Meursault est capable. Bouquet complexe et envoûtant, texture sensuelle, saveurs généreuses, percussion minérale de premier ordre et longueur exceptionnelle : tout y est !

Cette cuvée, issue de vignes de plus d'une soixantaines d'années, associe principalement deux terroirs. Celui de Sous La Velle (terroir « historique » du Domaine), derrière le Château : ici les sols assez profonds donnent au vin de la densité et de l'envergure. Ils sont, en outre, parcourus de nombreuses sources souterraines qui contribuent à apporter fraîcheur et énergie. A l'inverse, les vieilles vignes plantées sur le climat des Pelles, en début de coteau, bénéficient quant à elles d'un sol mince, très calcaire et caillouteux, qui apportent de la tension et une dimension épicée caractéristique.

Sur ces parcelles où les vieilles vignes donnent naturellement des raisins plutôt petits et très concentrés, Véronique et Nicolas veillent à vendanger assez tôt, afin de ne pas « surjouer » le côté « gourmand et confit ». Ils veulent conserver cette énergie et cette tension qui porteront le vin dans le temps et contribuent à donner cette intense émotion que ce splendide Meursault procure.

Dès le premier nez, jaillissant et extraordinairement complet, on se dit que tous les marqueurs du terroir sont là : l'imbrication du trio fruit-sol-élevage frise la perfection ! Poire pochée, pêche blanche, noisette, amande rôtie, miel d'acacia, fleurs blanches, lys, nougat, pain d'épices, tarte au citron, une touche de pain au lait, une nuance pâtissière évoquant la crème anglaise : si l'on ajoute à cela la profondeur vertigineuse qu'apportent les vieilles vignes, peut-on imaginer Meursault plus complet ?

Et que dire de la bouche : résolument gourmande, avec ses saveurs de poire et de pomme compotées, sensuelle avec sa texture finement beurrée, élégante et rafraîchissante avec cette touche de cerfeuil, de coriandre et de pulpe d'agrumes, dotée d'une persisitance phénoménale... elle nous nourrit, nous stimule et nous élève.

Générosité et percussion : on reste admiratif devant tant d'évidence ! C'est bien cela un grand vin, celui dans lequel la main de l'homme semble s'effacer pour laisser parler l'énergie et l'équilibre de la nature, d'un terroir. Ce Meursault Vieilles Vignes est déjà un classique intemporel, indispensable dans toute bonne cave !

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Meursault Vieilles Vignes - 2017

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Jaillissant et complet : poire pochée, pêche blanche, noisette, amande rôtie, miel d'acacia, fleurs blanches, lys, nougat, pain d'épices, tarte au citron, pain au lait, une nuance pâtissière évoquant la crème anglaise

Bouche : Gourmande, avec ses saveurs de poire et de pomme compotées, sensuelle avec sa texture beurrée, rafraîchissante avec cette touche de cerfeuil, de coriandre et de pulpe d'agrumes, persistance phénoménale.

Accords mets-vins : Sandre au beurre blanc, blanquette de poissons ou de volaille. Ris de veau à la crème. Boudin blanc truffé.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique