

Domaine Bernard-Bonin - Meursault Les Tillets - 2018



Sur ce coteau d'altitude, au-dessus des premiers crus Poruzots et Goutte d'Or, le sol est un véritable millefeuille de roches calcaires : il donne au vin cette signature spécifique, toute en subtilité, en minéralité délicate et en fraîcheur. En outre, ce terroir assez tardif connaît en été de fortes amplitudes thermiques qui ralentissent le mûrissement des baies. Une qualité évidente à l'heure du réchauffement et des canicules à répétition. Véronique nous signale d'ailleurs que c'est généralement la dernière parcelle à être vendangée au Domaine.

Comme toujours chez Bernard-Bonin, le travail à la vigne, ultra-précis, vise à limiter les rendements par un ébourgeonnage sévère et à bien aérer chaque grappe. Véronique et Nicolas ne cherchent pas à faire grossir les baies, mais plutôt à obtenir des concentrations élevées et un point optimal de maturité. Vient ensuite le temps de la vinification totalement naturelle, sur les levures indigènes propres aux Tillets, sans aucun intrant. L'élevage en fûts se prolonge 18 mois, avec une très faible proportion de bois neuf (10% environ).

Aujourd'hui, ce qui frappe le plus avec ce Meursault Les Tillets, c'est la grâce aérienne de son nez, dans lequel le duo minéralité-fraîcheur domine clairement les débats ! On pense à la craie humide et à la poudre de riz, on pense aux fleurs blanches et à la chlorophylle, à l'eucalyptus, à la menthe et au pollen, aux œillets, au lys et à la lavande. Le fruit s'exprime lui aussi dans un registre d'une grande pureté, autour de la poire juste cueillie et de la pêche blanche, mais aussi du citron vert et du pamplemousse. Une discrète touche de pâte d'amande apporte juste ce qu'il faut d'excitation gourmande... Ici, le tableau se dessine par touches successives, sous des atours pointillistes, avec une finesse de trait remarquable !

En bouche, l'élégance est partout ! Dans cette entame au toucher soyeux, fluide et léger, dans ce jus actif et savoureux, d'une remarquable pureté d'eau mêlée à des saveurs de prune, de noyau de pêche, de melon jaune, de pomme Granny, d'orange et de mandarine. On retrouve cette fraîcheur végétale si caractéristique qui se double maintenant d'une touche épicée plus tonique : on voyage entre le concombre, la verveine, la menthe poivrée et une nuance de musc. On suce littéralement le caillou calcaire : les sels minéraux donnent à la finale son extraordinaire sapidité.

Lumineux, vivant, à la fois intense et délicat, ce Meursault Les Tillets, largement au niveau de bien des premiers crus, nous ravira d'ici quelques années sur quelques beaux produits de la Mer à la chair délicate : on pense à des langoustines juste cuites à la vapeur ou un pavé de turbot rôti...

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un vin d'une classe folle, absolument indispensable.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Meursault Les Tillets - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune très clair, reflets verts

Nez : Intense mais fin et pointilliste : craie humide et poudre de riz, fleurs blanches, chlorophylle et eucalyptus, menthe fraîche, pollen, œillets, lys et lavande. Poire juste cueillie et pêche blanche, citron vert et pamplemousse. un soupçon de pâte d'amande

Bouche : Très élégante, un toucher soyeux et fluide, un jus actif et savoureux, sur des saveurs de prune, de noyau de pêche, de melon, de pomme Granny, d'orange ou de mandarine. Fraîcheur de la verveine, de la menthe poivrée et du concombre. Longue finale calcaire

Accords mets-vins : Jeune : une sole grillée, des langoustines vapeur ou des Saint-Jacques snackées. Plus tard, on associera au turbot des jus crémeux à base de coquillages ou de crustacés.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2033

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1 heure au moins) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique