Domaine Bernard-Bonin - Meursault Le Limozin - 2018

Si tous les marqueurs de ce fameux terroir de Meursault sont bien là, entre sensualité des fruits blancs pochés, fruits secs, pâtisseries raffinées et touche beurrée, ce qui frappe ici c'est la subtilité du propos, tout en nuances diaphanes. C'est un paysage de fleurs, d'herbes fines et d'épices délicates qui se dessine devant nous, d'une fraîcheur incroyable sur ce millésime pourtant solaire.

Le climat du Limozin, situé au Sud du finage, en direction de Puligny, occupe une position tout à fait remarquable, presque « enserré » par les Charmes, au Sud, et les Genevrières, à l'Ouest… un voisinage plus que fréquentable ! Et un voisinage que l'on sent dans le verre, tantôt penchant du côté aérien, poétique et floral, des Genevrières, tantôt plus orienté vers la séduction et la densité crémeuse et gourmande des Charmes-Dessous.

Maturité absolument parfaite du raisin, élevage subtil et maîtrisé qui souligne l'étoffe naturelle du vin sans jamais masquer sa finesse incroyable et la sensation de fraîcheur qu'il porte en lui : tout est ici parfaitement en place, au service du fruit et du terroir.

Au nez, c'est bien la sensation de grâce et d'harmonie qui nous emporte : le vin s'ouvre dans un registre gourmand, plutôt rond et enveloppant (et typiquement murisaltien !) évoquant la poire Williams pochée, la corne de gazelle, le millefeuille, la pâte d'amande, le praliné, le beurre de baratte et la crème fouettée. Mais ici, l'interprétation du terroir se fait « sotto voce » : plus le vin s'aère, plus il voit s'élever une sensation de fraîcheur, de finesse et de légèreté florale, qui prend les devants. On se promène avec légèreté et entrain dans un jardin baigné d'une lumière printanière, on pense jonquille, primevère et gazon mouillé par la rosée, on pense à des herbes fines aux parfums délicats, entre cerfeuil, camomille, verveine et sauge, complétées de quelques nuances épicées, sur le curcuma et le gingembre. Esprits rêveurs, contemplatifs ou poètes : ce Limozin est clairement fait pour vous !

Après une longue aération (absolument indispensable aujourd'hui), on retrouve en bouche ampleur et densité, couplées à une dimension acidulée et énergique. La « douceur murisaltienne », avec ses évocations de tarte fine aux pommes ou aux prunes, de pêche au sirop et de touron s'accompagne d'une touche plus énergique évoquant la rhubarbe, plus ou moins confite, et quelques agrumes. Le volume de la finale, sa sapidité et son énergie interne sont absolument phénoménaux.

Ce prodigieux Meursault Limozin est un très grand vin, qu'il conviendra d'attendre au moins 5 ans si vous voulez profiter pleinement de sa complexité et de son potentiel extraordinaire. Si vous « craquez » avant,

veillez impérativement à l'aérer au moins 3 heures avant la dégustation… A 5 ans d'âge, on se laissera tenter par un bar cuit en croûte de sel et son beurre blanc. A 10 ans, on pourra jouer la carte du ris de veau à la crème ou de la volaille de Bresse pochée et sa sauce « Poulette »… Un pur délice.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Meursault Le Limozin - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Gourmand et expressif : poire Williams pochée, corne de gazelle, mille-feuille, pâte d'amande, praliné, beurre et crème fouettée. Puis, la jonquille, la primevère, le gazon mouillé, le cerfeuil, la camomille, la verveine et la sauge. Curcuma, gingembre

Bouche : La « douceur murisaltienne », sur la tarte fine aux pommes ou aux prunes, la pêche au sirop et le touron, s'accompagne d'une touche énergique évoquant la rhubarbe confite, et quelques agrumes. Le volume de la finale, sa sapidité, son énergie sont énormes

Accords mets-vins : A 5 ans d'âge, on se laissera tenter par un bar cuit en croûte de sel et son beurre blanc. A 10 ans, on pourra jouer la carte du ris de veau à la crème ou de la volaille de Bresse pochée et sa sauce « Poulette »...

Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération en bouteille (2 heures) ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique