

Domaine Bernard-Bonin - Meursault 1er Cru Les Genevrières - 2020



Nous touchons là le point d'équilibre parfait entre la grâce florale, poétique et planante d'un grand Genevrières et l'interprétation sensuelle et profonde, gorgée d'un fruit savoureux et plein d'énergie, du millésime 2020. Véritable concentré de terroir et d'émotions, ce Meursault Genevrières regarde, par sa stature hors-norme, du côté du Grand Cru Bienvenues-Bâtard-montrachet !

Véronique et Nicolas ont la chance d'exploiter deux parcelles de vieilles vignes, l'une sur Genevrières-Dessus, l'autre sur Genevrières-Dessous. Si le terroir du célèbre premier cru est relativement homogène, Nicolas souligne quelques nuances, qu'il a pu constater en travaillant la vigne : la partie supérieure est plus pierreuse, avec des sols très minces. « Quand nous labourons (au cheval), nous frappons le rocher tout le temps » précise-t-il, alors que la parcelle de Genevrières-Dessous possède un sol plus meuble en surface, sur 50 centimètres environ. Les raisins des deux vignes sont vinifiés séparément avant d'être assemblés à la fin d'un élevage qui se révèle particulièrement subtil et discret : la première apporte un supplément d'énergie épicée et d'intensité minérale tandis que la seconde renforce la densité de texture du vin, avec un côté plus voluptueux et beurré.

Dès le premier nez, on plonge dans un univers envoûtant, habité par la poésie des fleurs et la sensualité délicate des épices et des parfums d'Orient. On ferme les yeux et l'on imagine des champs de lys et d'œILLETS blancs. On pense à des colliers de jasmin, au suc de violette ou encore à de grands mimosas en fleurs, à la fin de l'hiver. Puis vient cette dimension délicatement épicée qui nous emmène vers quelques étals orientaux : le curcuma, la cannelle, la noix de muscade ou les baies roses voisinent avec les cornes de gazelle ou les baklavas généreusement miellés. Poire pochée, pomme d'Amour, pêche blanche et citron confit complètent une aromatique particulièrement charmeuse.

Si le vin ne manque pas de densité de bouche, il offre une matière fluide et souple comme un taffetas de soie. On se régale de saveurs suaves de coing et de poire, relevées d'une touche poivrée et même finement mentholée, et d'évocations toniques d'écorce d'agrumes. Plus on avance dans la dégustation, plus le vin se minéralise, procurant une sensation de fraîcheur et de tension de plus en plus intense. La sapidité et surtout, la persistance extraordinaire de la finale, où l'éclat de roche se mêle aux agrumes, à la baie de genièvre et aux fruits blancs, rapprochent clairement ce Genevrières de la stature d'un grand Cru. On ne peut s'empêcher de penser à un Bienvenues-Bâtard-Montrachet...

Son équilibre d'école et sa prodigieuse complexité le porteront avec une

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

grâce infinie sur les 15 prochaines années.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Meursault 1er Cru Les Genevrières - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflet vert

Nez : Onirique et intense : acacia, muguet, violettes, jasmin, grands mimosas en fleurs, curcuma, cannelle, noix de muscade et baies roses, cornes de gazelle ou baklavas, poire caramélisée, pomme d'Amour et pêche blanche.

Bouche : Dense mais dotée d'une matière fluide, souple comme une soie sauvage. Saveurs suaves et gourmandes de coing et de poire, relevées d'une touche poivrée et d'écorce d'orange, de citron et de pamplemousse. Finale minérale, épicée, incroyablement longue

Accords mets-vins : Des ravioles de langoustines dans une nage coco-citronnelle, un navarin de homard à la façon de Bernard Pacaud, un filet de Saint-Pierre "Retour des Indes" à la façon des Roellinger.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération en bouteille (2 heures) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique