

Domaine Bonneau du Martray - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2006



Le Corton-Charlemagne signé Bonneau du Martray est le roi de la colline de Corton : nul autre ne représente avec autant de précision, d'éclat et de profondeur toutes les nuances de l'emblématique et vaste Grand Cru.

Des 10 hectares qu'exploitait historiquement le Domaine, l'équipe a décidé, depuis 2017, de se concentrer sur 7.5 hectares, ceux qui lui paraissent les plus identitaires et les plus à même de répondre à un niveau d'exigence que l'on rencontre rarement, même dans les plus prestigieux vignobles bourguignons. Les 2.5 hectares manquants ont été cédés à la DRC... excusez du peu !

La douzaine d'îlots, patiemment différenciés par le Domaine, forment un tout parfaitement cohérent mais habité d'infinies variations. Du Sud-Ouest au Nord-Ouest, les vignes sont étagées sur toute la hauteur de la colline. Les parcelles déclinent les nuances de sol, d'altitude et d'exposition comme autant de notes de musique qu'Emmanuel Hautus, talentueux chef de cave arrivé au domaine en 2011, se charge ensuite d'interpréter dans une partition harmonieuse, mélodie du terroir et du millésime.

Si l'on s'attarde sur la seule pédologie, des différences significatives apparaissent entre les marnes sableuses des hauts de coteau, gages d'acidité et d'une trame saline caractéristique, les sols calcaires plus limoneux, à mi-coteau, qui apportent structure et texture, pour finir, en bas de pente, avec des colluvions calcaires complexes, qui donnent aux jus puissance et richesse aromatique. Bien sûr, le travail à la vigne, mené avec une extrême précision par Fabien Esthor, s'adaptent à toutes ses variations. Un travail guidé depuis plus de 20 ans déjà par les principes de la bio-dynamie, par le respect absolu du vivant. Une attention toute particulière est évidemment portée sur le choix des dates de vendanges qui peuvent s'étaler sur plusieurs semaines : il y a presque autant de micro-climats que de parcelles. Pour chacune, on recherche la vraie maturité, celle du goût du raisin, de sa peau, de sa pulpe et même de ses pépins. Et on ne transige pas !

Les raisins de chaque parcelle, patiemment sélectionnés, sont vinifiés le plus naturellement du monde et élevés séparément, principalement en grands fûts, entre 350 et 500 litres, intégrant moins d'un tiers de bois neuf, complétés d'œufs et de dolia en grès. Cette première phase dure environ un an. Après un premier soutirage, Emmanuel fait ensuite ses choix d'assemblage, en fonction de l'identité du millésime, à la recherche de l'expression la plus juste, la plus complète et équilibrée, des différents terroirs et du profil de l'année. Le vin passe ensuite un deuxième hiver en cuves et foudres, où il va tranquillement s'harmoniser. Une fois mis en bouteille, il s'affine ensuite dans les caves du Domaine entre 6 mois et

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

plusieurs années, selon les millésimes : le temps nécessaire pour qu'il soit jugé digne d'être « présenté au monde ». Ici, on sait que le Corton-Charlemagne, plus qu'aucun autre, est un vin de temps long, un vin de calme et de sérénité, un vin magnifié par la patine du temps.

Stylistiquement, nous sommes plus proche de la beauté sereine, sobre et harmonieuse de l'art Roman, d'une majestueuse abbaye cistercienne, que de l'éclat et des enluminures du gothique flamboyant !

Pourtant, de l'éclat, ce splendide Corton-Charlemagne 2020 n'en manque pas. L'identité de ce millésime historiquement précoce, ayant préservé des équilibres somptueux, y est pour beaucoup. S'il est encore dans ses langes, on perçoit, après une bonne aération, sa classe folle, son intensité encore contenue, sa race cristalline et fuselée. D'une concentration exceptionnelle (rappelons qu'une part non négligeable des raisins offrait, à la vendange, un profil millerandé), le vin s'ouvre lentement sur un horizon de fleurs blanches subtiles, de citronnelle et de citron vert, de miel d'acacia et d'amande, autant de parfums nimbés d'une touche poudrée, crayeuse. Progressivement, la belle maturité du fruit s'impose sur des notes de pêche de vigne, de mirabelle, mais aussi de chausson aux pommes et d'abricot.

La sensation de puissance parfaitement sous contrôle se double en bouche d'une pureté de jus absolument éclatante. Porté par une vibration saline qui l'étire à l'infini, le vin s'anime de fins amers rappelant les écorces d'agrumes et le caillou. Sa trame acide est juste parfaite, laissant augurer d'une évolution rayonnante sur les 20 prochaines années, au moins ! Voici de toute évidence un des plus beaux Grands Crus goûtés sur ce millésime 2020 décidément au sommet. Iconique.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bonneau du Martray - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2006



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, de l'éclat

Nez : Race cristalline et fuselée, concentration exceptionnelle, fleurs blanches subtiles, citronnelle, citron vert, miel d'acacia, amande, touche poudrée et crayeuse, pêche de vigne, mirabelle, chausson aux pommes, abricot.

Bouche : Puissance parfaitement sous contrôle. Pureté de jus absolument éclatante. Vibration saline qui l'étire à l'infini, le vin s'anime de fins amers rappelant l'écorce d'agrumes et le caillou. Trame acide parfaite.

Accords mets-vins : Jeune, un carpaccio de Saint-Jacques, agrumes et salade d'herbes. Des langoustines juste snackées, jus à l'estragon. Plus tard, un turbot rôti servi sur une réduction de vin jaune et quelques morilles, un navarin de homard et son jus de carapace crémeux.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2050

Température de service : 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Corton Charlemagne Grand Cru

Millésime : 2020

Type : vin blanc tranquille sec

Cépage : chardonnay

Culture : biodynamique et biologique