

Domaine Bonneau du Martray - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2018



Coup de foudre absolu pour ce Corton-Charlemagne à la fois charmeur et profond, tendu et incroyablement vibrant. Quand un millésime solaire et généreux rencontre un immense terroir, relativement tardif et aux contours parfois austères, alors on touche au sublime. C'est bien une forme de perfection dans les équilibres que l'on tutoie avec ce prodigieux 2018.

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'innombrables 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 biodynamie, 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 microclimats 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. Ici, on ne transige pas !

En 2018, l'hiver fut assez doux, avec une pluviométrie importante. Le printemps, également bien arrosé, a donné quelques frayeurs à Fabien et ses équipes, du fait d'une forte pression du mildiou. Heureusement, des

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

conditions chaudes et sèches se sont durablement installées dès le début de l'été. Les rendements plutôt élevés ont permis de ralentir la maturation pendant les phases quasi-caniculaires, en particulier celle de fin juillet à début août. Les vignes n'ont pas souffert de stress hydrique, parvenant à puiser en profondeur l'eau nécessaire au développement des baies. Au final, les chardonnays, dont les vendanges ont exceptionnellement démarré dans les derniers jours du mois d'août, offraient de jolies baies dorées, juteuses et aromatiques.

Les raisins de chaque parcelle, patiemment sélectionnés, sont ensuite 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 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 ici souvent 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 ! Mais, avouons-le, ce superbe Corton-Charlemagne 2018 offre un supplément de charme, de sensualité même, qui réunit le meilleur des deux mondes.

Le nez s'ouvre aujourd'hui dans un registre hautement séducteur, caressant, où se croisent des parfums voluptueux et gourmands de coulis d'abricot, de gelée de coing, d'amandine à la poire et de confiture de mirabelle. Puis, progressivement, cette trame d'agrumes mûrs, typique des Cortons signés Bonneau du Martray, anime le milieu de bouche et stimule les papilles, autour du citron confit, de zeste de mandarine et de la pulpe juteuse de l'orange. Un noyau énergique autour duquel virevoltent quelques gracieux parfums de miel d'acacia, de colophane, d'aubépine, de chèvrefeuille et d'épices douces, entre cannelle et nuances délicates de vanille.

La bouche offre une trame à la fois texturée, presque moelleuse en entame, puis parfaitement tranchée par une tension acidulée et saline qui met nos papilles en émoi. La sensation de profondeur est fascinante, tout comme la délicatesse du toucher de bouche. On retrouve l'énergie des jus d'agrumes bien mûrs, le grain fin et savoureux de la chair d'une poire Williams, la gourmandise acidulée de la prune jaune, mâtinée d'une touche de poudre d'amande. La longueur de la finale est spectaculaire elle pénètre au plus profond de notre corps pour mieux nous élever.

Une très grande bouteille, à la hauteur de la légende, pour une belle table de fête : homard, turbot, chapon, ris de veau ou truffes, tous seront sublimés !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bonneau du Martray - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, de l'éclat

Nez : séducteur, caressant : coulis d'abricot, gelée de coing, amandine à la poire, confiture de mirabelle, citron confit, zeste de mandarine, pulpe d'orange, miel d'acacia, colophane, aubépine, chèvrefeuille, cannelle, vanille.

Bouche : texturée, moelleuse en entame, puis tranchée par une tension acidulée et saline, profondeur et délicatesse du toucher, énergie des agrumes, grain fin et savoureux de la poire Williams, prune jaune, poudre d'amande. Longue finale.

Accords mets-vins : pour une belle table de fête : homard, turbot, chapon, ris de veau ou truffes, tous seront sublimes !



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2045

Température de service : 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Corton Charlemagne Grand Cru

Millésime : 2018

Type : vin blanc tranquille sec

Cépage : chardonnay

Culture : biodynamique et biologique