

Domaine Bernard-Bonin - Meursault Les Tillets - 2017 - blanc



Sur ce coteau d'altitude, au-dessus des premiers crus Poruzots et Goutte d'Or, le sol est un véritable millefeuilles de roches calcaires : il donne au vin cette signature spécifique, toute en tension et en intensité minérale. En outre, ce terroir assez tardif connaît en été de fortes amplitudes thermiques qui ralentissent le mûrissement des baies. Véronique nous signale d'ailleurs que c'est généralement la dernière parcelle à être vendangée au Domaine.

Ici, encore plus qu'ailleurs, 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 la taille des 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 l'intensité peu commune de son bouquet, qui ne cesse de se renforcer au fil de l'aération. Les arômes, d'une pureté magistrale, jaillissent par vagues successives. Pierre à fusil, amande et sésame grillés, des fleurs blanches nombreuses (chèvrefeuille, aubépine, jasmin), la poire juteuse, la pêche blanche, puis les agrumes entre citron jaune et carambole. Une dimension mentholée et épicée se déploie ensuite : eucalyptus, bâton de réglisse, suc de violette, bergamote, une touche camphrée... mais aussi des poivres, on pense au poivre Timut et ses notes évoquant quelques agrumes délicats. C'est un festival, de lumière et d'harmonie !

Même complexité en bouche, où le vin se déploie avec une énergie rare : les saveurs de caramel au beurre salé et de crème fouettée s'imbriquent parfaitement avec la juste acidité des fruits blancs et des agrumes. La minéralité, intense, stimule elle aussi les papilles avec ses évocations de caillou frotté, de pierre à fusil et de fumée. Le fruit resplendit, sur la pêche blanche et la mirabelle, tandis que l'on perçoit également une fine amertume évoquant la marmelade anglaise.

Concentration, énergie, persistance hors-norme : ce Meursault Les Tillets fait honneur à son terroir, à la bio-dynamie et à la maîtrise impressionnante acquise par Véronique et Nicolas dans leurs choix de vinification et d'élevage. Il constitue pour nous un des sommets du millésime : et quand on pense que ce n'est même pas un premier cru, on

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

frôle l'incrédulité ! Bravo.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Meursault Les Tillets - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Intense et étagé : pierre à fusil, amande et sésame grillés. Chèvrefeuille, aubépine, jasmin. Poire, pêche blanche, puis le citron jaune et le carambole. Eucalyptus, bâton de réglisse, suc de violette, bergamote, une touche camphrée, poivre Timut

Bouche : Complexe et équilibrée : caramel au beurre salé, crème fouettée, acidité des agrumes, fraîcheur de la mirabelle et de la pêche. Minéralité fumée, caillouteuse très présente. Longueur impressionnante, avec du souffle.

Accords mets-vins : Jeune : une sole grillée ou des Saint-Jacques snackées. Plus tard, on y associera des jus crémeux à base de coquillages ou de crustacés. Poulet de Bresse aux écrevisses.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1 heure) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique