

Domaine Bernard-Bonin - Meursault 1er Cru Genevrières - 2017 - blanc



Ce n'est pas un vin que nous avons découvert voici quelques mois avec ce Genevrières 2017, c'est un monument, une cathédrale à la silhouette à la fois imposante, altière et ciselée dans la pierre la plus dure. Par sa puissance et sa concentration, il nous emmène même du côté des Perrières !

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 très concrètement : la partie supérieure est plus pierreuse, avec des sols très minces. « Quand nous labourons, 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 de l'élevage : 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 beurré.

Aujourd'hui, au premier nez, c'est bien la minéralité fumée et rocailleuse qui semble s'imposer, une minéralité puissante, verticale, qui dégage une impression de force tellurique. Cependant, si on l'aère bien, on sent alors poindre des arômes plus aériens, typiques d'un « Genevrières », sur la noisette fraîche, les agrumes, les fleurs blanches et le cerfeuil délicatement anisé. Des évocations de nougat, de miel des Causses et une dimension lactique et fruitée évoquant un jeune fromage d'Alpage apportent une touche plus gourmande à ce monument de pierre, ce concentré de terroir !

En bouche, le vin offre un volume considérable qui demandera bien sûr quelques années pour s'assouplir et se délier. Aujourd'hui, le fruit semble « inféodé » à la pierre : des saveurs de fruits blancs et d'épices (poivre, gingembre) s'immiscent dans les interstices laissés par la roche calcaire.

On est vraiment impressionné par la densité et la concentration hors-norme de ce vin, digne de certains grands crus (difficile de ne pas penser au Bâtard-Montrachet...). Doit-on vous préciser qu'il faudra attendre 8 ou 10 ans pour commencer à profiter pleinement de ce Genevrières à la force extraordinaire ? Navarin de homard à la façon de Bernard Pacaud ou poularde de Bresse en demi-deuil devraient alors se révéler comme des accords mémorables !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Meursault 1er Cru Genevrières - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Intensément minéral sur la pierre frottée, concassée, la fumée. Puis la noisette fraîche, les agrumes, les fleurs blanches et le cerfeuil. Nougat, miel des Causses, une dimension lactique et fruitée évoquant un jeune fromage d'Alpage

Bouche : Volume considérable, difficile à délier aujourd'hui. La pierre roule sur les papilles, accompagnée de fruits blancs et d'épices (poivre, gingembre). Elle s'assouplira avec le temps.

Accords mets-vins : Navarin de homard à la façon de Bernard Pacaud, volaille de Bresse en demi-deuil.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2035 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération en bouteille (2 heures) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique