

Domaine Bernard-Bonin - Meursault Vieilles Vignes - 2018 - blanc



Archétype du Meursault "majuscule", véritable concentré de terroir d'une incroyable personnalité, ce vin incarne avec une classe folle et une rare intensité tout ce dont Meursault est capable. Bouquet complexe et envoûtant, à la fois sensuel et pourtant doté d'une superbe fraîcheur interne, saveurs fruitées généreuses, énergie du socle rocheux, longueur superlative : tout y est !

Cette cuvée, issue de vignes de plus d'une soixantaine d'années, associe principalement deux terroirs. Celui de Sous La Velle (terroir « historique » du Domaine), derrière le Château : ici les sols assez profonds donnent au vin de la densité et de l'envergure. Ils sont, en outre, parcourus de nombreuses sources souterraines qui contribuent à apporter fraîcheur et énergie. A l'inverse, les vieilles vignes plantées sur le climat des Pelles, en début de coteau, bénéficient quant à elles d'un sol mince, très calcaire et caillouteux, qui apporte de la tension et une dimension épicée caractéristique.

Sur ces parcelles où les vieilles vignes donnent naturellement des raisins plutôt petits et très concentrés, Véronique et Nicolas veillent à vendanger assez tôt, afin de ne pas « surjouer » le côté « gourmand et confit ». Ils veulent conserver cette énergie et cette fraîcheur interne qui portent le vin dans le temps et contribuent à procurer cette émotion vibratoire que l'on ressent tout au long de la dégustation.

Dès le premier nez, jaillissant et extraordinairement complet, on se dit que tous les marqueurs du terroir sont là : l'imbrication du trio fruit-sol-élevage frise la perfection ! On démarre dans un registre résolument sensuel, bien ancré dans le millésime : on se délecte de notes de noisette, de pignon de pin, de pâte d'amande, de beurre pommade, de pain au lait, de financier ou de ficelle encore tiède ! Puis viennent les fruits bien mûrs, entre poires Passe-Crassane, Beurré-Hardy et abricot. Peu à peu, la fraîcheur interne du vin et sa dimension minérale, puisée dans les profondeurs calcaires, arrivent au premier plan. On pense alors à de petites prunes vertes, au laurier frais, à un duo verveine-menthe poivrée, à la sauge, l'oseille ou la rhubarbe. Même terminé, le fond du verre continue de rayonner de mille nuances florales, oniriques, qui nous laissent apercevoir à quel point la complexité de ce Meursault le portera loin dans le temps.

En bouche, les sensations s'enchaînent avec beaucoup de naturel, commençant là où s'arrêtait le bouquet : on démarre sur une fraîcheur végétale particulièrement bienvenue, stimulante, évoquant sauge,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

rhubarbe ou cresson. Le fruit resplendit, à la fois gourmand et finement acidulé : il nous emmène vers les prunes, vers des pommes Reinette ou Granny composées, mais aussi quelques agrumes, entre orange Outspan et kumquat. La finale, d'une longueur impressionnante, porte en elle l'énergie et la densité du socle rocheux !

Générosité et percussive : on reste admiratif devant tant d'évidence ! C'est bien cela un grand vin, celui dans lequel la main de l'homme semble s'effacer pour laisser parler l'énergie et l'équilibre de la nature, d'un terroir. Ce Meursault Vieilles Vignes à la personnalité affirmée sublimera une barbe à l'oseille ou une raie au beurre noir !

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Meursault Vieilles Vignes - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Jaillissant et complet : noisette, pignon de pin, pâte d'amande, beurre pommade, pain au lait, financier, ficelle tiède. Poire Passe-Crassane, Beurré-Hardy et abricot. Prunes vertes, laurier frais, un duo verveine-menthe poivrée, sauge et rhubarbe.

Bouche : On démarre sur une fraîcheur végétale stimulante, entre sauge, rhubarbe ou cresson. Le fruit resplendit, gourmand mais acidulé, sur les prunes, les pommes Reinette ou Granny compotées, l'orange Outspan et le kumquat. Longue finale habitée par la roche.

Accords mets-vins : Sandre au beurre blanc, barbue à l'oseille ou raie au beurre noir. Plus tard, des ris de veau à la crème.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique