

## Domaine Bernard-Bonin - Meursault Clos du Cromin "Le Pré de Manche" - 2018 - blanc



A l'opposé de la parcelle des Tillets, le Clos du Cromin est le terroir le plus précoce du Domaine. Ce climat situé au Nord du finage de Meursault bénéficie d'une exposition au Sud-Est et de la protection que constituent les hauts murs de pierre qui ceignent encore le Clos. Des éléments qui favorisent une maturation assez rapide des raisins.

Les Bernard ont la chance d'exploiter un patrimoine exceptionnel de vieilles vignes : imaginez que les pieds situés sur la partie haute du Clos du Cromin, dans l'excellent secteur du Pré de Manche, ont été plantés en 1972. Bien que bientôt cinquantenaires, ce sont pourtant les plus jeunes du Domaine ! Bien sûr, le soin apporté aux méthodes culturales et le respect des règles bio-dynamiques contribuent largement à la vitalité de la plante. D'autant qu'ici, les sols, assez caillouteux en surface, sont néanmoins assez profonds et riches en argiles, permettant à la vigne d'absorber facilement les nutriments dont elle a besoin.

Le choix de la date de vendange est absolument essentiel sur le Clos du Cromin : Véronique et Nicolas s'attachent à cueillir relativement tôt afin que le vin ne perde rien de sa signature minérale et de sa fraîcheur, aux accents d'agrumes. On cherche la concentration bien sûr, mais surtout pas l'excès de richesse qui pourrait rapidement alourdir le vin et en limiter la complexité.

Mission parfaitement réussie sur ce prodigieux 2018, d'une profondeur, d'une densité et d'une persistance à faire pâlir d'envie bien des Premiers Crus ! Solidement installé sur un point d'équilibre parfait entre sensualité et tonicité, le vin offre un nez profondément ancré dans le sol. D'abord dans sa dimension argileuse, avec ces notes automnales évoquant la terre fraîchement retournée, les sous-bois, la châtaigne et quelques légumes racinaires comme le panais. Puis, après une bonne aération, c'est bien la dimension calcaire, pierreuse et délicatement fumée, qui vient au-devant, entourée d'une farandole de fruits bien mûrs, entre fruits blancs et abricots, ananas confit et pâte d'orange. La complexité et la concentration du bouquet le rendent à ce stade difficile à décrire mais on sait déjà que l'on tient là un Meursault de très haut rang.

La bouche n'est pas en reste : les sensations s'entremêlent constamment. Tantôt suave et enveloppant, tantôt acidulé et tonique, puis plus végétal et aérien, le vin est animé d'une percussion minérale et épicée qui vibre

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

en nous pendant de longues secondes... Emotion garantie ! La Reine-Claude croise le citron, la pomme Boskoop se marie au pamplemousse ou au kumquat. Que dire de la finale : par sa force intérieure, sa précision, sa tension impeccable, elle est tout simplement spectaculaire !

La réussite de ce Clos du Cromin « Le Pré de Manche » est insolente ! Une seule obligation : l'attendre en cave au moins 3 ans, ou, à défaut, le carafier avec 3 heures d'avance... Il sera alors temps de vous régaler avec une belle sole meunière, un turbot et sa sauce Béarnaise ou une volaille de Bresse aux girolles...

**Quantité limitée à 3 bouteilles par client.**

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Bernard-Bonin - Meursault Clos du Cromin "Le Pré de Manche" - 2018 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe :** Or clair, léger reflet vert

**Nez :** Sensuel et tonique : des notes automnales de terre fraîchement retournée, de sous-bois, de châtaigne et de panais. Une touche fumée précède un fruit mûr entre fruits blancs et abricots, ananas confit et pâte d'orange.

**Bouche :** Les sensations s'entremêlent, tantôt suaves et enveloppantes, tantôt acidulées et toniques, puis plus végétales et aériennes, pour finir sur une percussion minérale et épicée vibrante. Reine-Claude, kumquat, pamplemousse, poivres fins : tout y est

**Accords mets-vins :** Lotte rôtie et lard fumé en écume. Une belle sole meunière, un turbot et sa sauce Béarnaise ou une volaille de Bresse aux girolles.



### Conseils de service

**À consommer :**  
Entre 2022 et 2032

**Température de service :** 12°

**Ouverture :** Aération en bouteille (1 heure au moins) ou carafage



### Caractéristiques techniques

**Appellation :** Meursault

**Cépage :** Chardonnay

**Culture :** Biologique et bio-dynamique