

Domaine Bernard-Bonin - Puligny-Montrachet 1er Cru La Garenne - 2018 - blanc



Situé sur les hauteurs des coteaux de Puligny-Montrachet, en allant vers le Hameau de Blagny, le 1er Cru La Garenne possède une identité affirmée qui convient particulièrement à des millésimes qui ont connu, comme en 2018, de belles conditions d'ensoleillement estival et de chaleur.

La Garenne est un terroir tardif, frais et venté. C'est aussi l'un des plus calcaires : ici le sol est maigre et très pierreux, imprégnant les vins d'une verticalité, d'une empreinte saline et d'une tension tout à fait caractéristiques. Son exposition dominante au Sud compense la relative fraîcheur climatique et permet au chardonnay de trouver son optimum de maturité.

Bien sûr, ici plus qu'ailleurs, la maîtrise des rendements est impérative, pour permettre au raisin de s'imprégner de cette essence minérale typique du Premier Cru. Là encore, il ne fallait pas se rater sur le choix de la date de vendange, afin de capter le point d'équilibre où le vin portera en lui cette tension crayeuse caractéristique, sans pour autant manquer de corps ni de structure. Défi brillamment relevé par Véronique et Nicolas qui signent ici un 1er Cru La Garenne particulièrement concentré et littéralement vibratoire : un vin vivant et habité, dont l'intensité et l'énergie pure vous donneront des frissons !

Pierre à fusil, fleurs blanches, herbes fraîches (cerfeuil et coriandre surtout), eucalyptus, craie et caillou mouillé, pêche blanche, poire Conférence, zestes d'agrumes, quelques notes plus suaves de pâte d'amande et de brioche tiède : le bouquet nous offre une belle ode à la fraîcheur, à l'énergie de la Terre sans oublier la gourmandise, décidément typique de ces merveilleux 2018...

La remarquable densité de bouche révèle une parfaite maturité du raisin, et une haute concentration. Cependant, les saveurs d'agrumes et de fruits frais, doublées d'une dimension résolument saline et épicée (on pense au gingembre et au poivre Sichuan), nous rappellent que l'on est bien sur le terroir de La Garenne : il y a là une vibration, une tension minérale, une finesse de grain absolument remarquables. Elles porteront le vin loin dans le temps. Ce superbe et très rare 1er Cru La Garenne, entre densité fruitée et expression pierreuse effilée, réunit le meilleur des deux mondes. Nous vous demandons juste un peu de patience pour en profiter pleinement...

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quantité limitée à 2 bouteilles par client (Collector : seulement 535 bouteilles produites)

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Puligny-Montrachet 1er Cru La Garenne - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Frais et énergique : pierre à fusil, fleurs blanches, herbes fraîches (coriandre et cerfeuil), eucalyptus, craie et caillou mouillé, pêche blanche, poire Conférence, zestes d'agrumes (clémentine, citron vert)

Bouche : Une belle densité, de la concentration et de la maturité. Saveurs d'agrumes et de fruits frais, des épices : il y a là une vibration, une tension minérale, une finesse de grain absolument remarquables.

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel. Turbot rôti. Plus tard, des ris de veau aux pointes d'asperges vertes ou un risotto aux saint-jacques.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2036

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération en bouteille (2 heures) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique