

Domaine Bernard-Bonin - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières - 2018 - blanc



Si la famille de Véronique (les Michelot) cultive la vigne à Meursault depuis 6 générations, elle a aussi, depuis longtemps déjà, étendu son patrimoine viticole par quelques incursions du côté du non moins célèbre vignoble de Puligny-Montrachet. Au moment du partage des terres familiales, à la fin des années 1990, Véronique a ainsi pu récupérer deux petites parcelles de vieilles vignes situées sur deux célèbres crus de la commune voisine, La Garenne et Les Folatières. Deux terroirs situés plutôt sur la partie haute du finage, auxquels la succession de millésimes solaires convient tout particulièrement.

Sur Les Folatières, Véronique et Nicolas exploitent de très vieilles vignes de plus de 80 ans en moyenne, situées dans le secteur de Peux Bois, dans la partie méridionale du Cru, occupant une position dominante sur le coteau. Comme nous le dit Nicolas sans ambages : « Ici, il n'y a pas de terre ! Dix centimètres tout au plus, après vous êtes directement sur le socle, sur la roche-mère ». On se demande d'ailleurs comment la vigne arrive à se développer sur un sol aussi aride et pierreux... magie de la nature ! Elle parvient pourtant à puiser en profondeur l'humidité et les nutriments dont elle a besoin. Bien sûr, ici, les vieilles vignes donnent des rendements naturellement faibles : Véronique nous confirme que « les raisins sont toujours petits mais très concentrés ».

Le nez, expressif, charmeur et jaillissant, s'ouvre sur de nombreuses fleurs blanches et jaunes, une fine touche anisée, puis les fruits blancs pochés, le miel d'acacia, la poudre d'amande et l'éclat de noisette torréfié, les fruits à noyau bien mûrs, un soupçon d'ananas et des évocations particulièrement gourmandes de puits d'amour, de millefeuille ou de crème anglaise... Les sols calcaires apportent une délicate nuance poudrée puis fumée, participant à l'harmonie et l'élégance de l'ensemble.

En bouche, le plaisir monte encore d'un cran ! L'entame juteuse, souple et active nous régale de saveurs franches de jus de poire, de coulis de pomme et d'orange, de prune jaune aussi et même d'une touche de fruit de la passion. Un fruit porté par une acidité parfaitement intégrée, qui stimule les papilles et s'équilibre à merveille avec la douceur enveloppante du beurre et l'évocation réconfortante d'une baguette ou d'une brioche juste sortie du four. Là encore, la finale en expansion permanente semble diffuser l'esprit et l'intensité de ce Folatières dans tout le corps. Il nous envahit littéralement, nous envoûte même, pour

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

notre plus grand bonheur.

Un Puligny-Montrachet Les Folatières à la capacité de séduction rare, qui convoque aujourd'hui comme dans 10 ans, turbot, volaille de Bresse et truffe blanche. Un must absolu !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client (Collector : 820 bouteilles produites)

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Intense et charmeur : fleurs blanches et jaunes, une touche anisée, fruits blancs pochés, miel d'acacia, poudre d'amande et éclat de noisette torréfié, fruits à noyau bien mûrs, ananas, puits d'Amour, crème anglaise, une note poudrée

Bouche : L'entame juteuse, souple et active nous régale de saveurs de jus de poire, de coulis de pomme et d'orange, de prune jaune et de fruit de la passion. Une acidité parfaitement intégrée, qui stimule les papilles. Douceur beurrée enveloppante. Longue finale

Accords mets-vins : Turbot rôti et risotto à la truffe blanche, poularde en demi-deuil.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération en bouteille (2 heures) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique