

Domaine Bernard-Bonin - Magnum Meursault 1er Cru Charmes-Dessus - 2018 - blanc



Le domaine Bernard-Bonin exploite une petite parcelle de vieilles vignes sur la partie la plus qualitative du célèbre premier cru, les Charmes-Dessus, juste au-dessous des Perrières. Ici, les sols sont plus pentus et drainants, et surtout très caillouteux : ils confèrent au vin un supplément de tension, d'énergie et une dimension épicée caractéristique.

Avec un âge moyen de près de 60 ans, les vignes ont eu tout le temps de s'imprégner en profondeur de l'identité du terroir. D'autant que chez Bernard-Bonin, on ne fait jamais de replantation « systématique » de parcelles entières : misant sur l'équilibre naturel des écosystèmes que forme chaque vigne, on se contente de remplacer chaque pied mort ou en trop mauvais état par un jeune cep en sélection massale, avec la conviction que les vieilles vignes protègent ainsi les plus jeunes. Une conviction (et c'est loin d'être la seule !) qu'ils partagent avec une grande dame de la Bourgogne et de la bio-dynamie, Lalou Bize-Leroy.

Pour ce Cru, Véronique et Nicolas s'autorisent à augmenter un peu la proportion de fûts neufs pour l'élevage, jusqu'à 20% environ. Ils restent fidèles bien sûr à leur principe que les fûts utilisés ne doivent connaître, au fil des millésimes, que les raisins de cette parcelle des Charmes-Dessus. Le meilleur moyen selon eux pour capter dans ses moindres nuances l'identité du terroir, toute l'identité du terroir et rien que l'identité du terroir !

Dans la prodigieuse collection de 2018 que nous proposent Véronique et Nicolas, ce Meursault-Charmes offre un potentiel considérable mais aura besoin d'un peu de temps pour finir de s'harmoniser et se livrer dans toute sa plénitude. D'une incroyable complexité de structure, il semble vous demander de faire encore un bout de chemin avec lui pour l'amener à bon port, d'ici 4 à 5 ans à minima. Nul doute qu'il vous récompensera au centuple de votre patience !

Aujourd'hui, aération prolongée et agitation répétée du verre sont indispensables pour que le vin commence à dévoiler ses charmes. Les fruits compotés occupent d'abord l'espace, sur la pomme et la prune, puis la poire pochée et enfin la pêche blanche. On retrouve une certaine douceur gourmande, typique du millésime, évoquant aussi bien la meringue que le quatre-quarts. La dimension florale et sèveuse s'affirme au fil de l'aération, sur des notes de pollen, de fleurs blanches, de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

jacinthe, d'eucalyptus, de menthe séchée, complétées d'une nuance résineuse. Un nuage d'épices subtiles plane maintenant au-dessus du verre, où se croisent curcuma, cannelle et noix de muscade... Plus l'aération se prolonge, plus le bouquet gagne en sensualité, mêlée à une fine minéralité fumée : on pense désormais à une cire fraîche, à l'huile d'amande douce, à la pâte de clémentine et d'orange, à la gelée d'abricot ou de coing... Encore très loin de son optimum, ce Meursault-Charmes affiche d'ores et déjà un niveau de complexité absolument bluffant.

La densité de bouche, tout comme l'énergie que le vin déploie, annoncent là aussi un énorme potentiel. Les fruits confits voisinent avec une délicieuse crème pralinée, une dimension pierreuse s'acoquine avec la tonicité du citron vert, du pamplemousse et du kumquat, quelques notes mentholées se glissent harmonieusement sur le palais et apportent juste ce qu'il faut de fraîcheur...

La finale, puissante, rayonne d'une profondeur tellurique tout en continuant à délivrer un fruité particulièrement savoureux et persistant, sur l'abricot et l'ananas. Du relief, de la personnalité, de l'énergie : autant de qualités qui ne demandent qu'à être sublimées par quelques années de cave !

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Magnum Meursault 1er Cru Charmes-Dessus - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Après une longue aération :
pomme compotée, prune, poire
pochée et pêche blanche. Meringue,
quatre-quarts. Pollen, fleurs blanches,
jacinthe, eucalyptus, menthe séchée,
résine, curcuma, cannelle et muscade.
Amande douce, pâte d'orange, gelée
de coing

Bouche : Grosse densité, les fruits
confits voisinent avec une délicieuse
crème pralinée, une dimension
pierreuse s'acoquine avec la tonicité
du citron vert, du pamplemousse et du
kumquat. Finale envahissante, entre
fruit à noyau et minéralité tellurique

Accords mets-vins : Dans 5 ans
minimum, un risotto aux langoustines
ou des pâtes à la langouste. Des ris
de veau à la crème, agrémentés de
copeaux de truffe.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération impérative de 3
heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique