

Domaine Bernard-Bonin - Magnum Meursault 1er Cru Genevrières - 2018 - blanc



Nous touchons là le point d'équilibre parfait entre la grâce florale, poétique et planante d'un grand Genevrières et l'interprétation sensuelle et caressante, gorgée d'un fruit mûr et savoureux, du millésime 2018. Véritable concentré de terroir et d'émotions, ce Meursault Genevrières déjà incroyablement expressif et en place nous portera très loin sur les 15 prochaines années !

Véronique et Nicolas ont la chance d'exploiter deux parcelles de vieilles vignes, l'une sur Genevrières-Dessus, l'autre sur Genevrières-Dessous. Si le terroir du célèbre premier cru est relativement homogène, Nicolas souligne quelques nuances, qu'il a pu constater très concrètement : la partie supérieure est plus pierreuse, avec des sols très minces. « Quand nous labourons, nous frappons le rocher tout le temps » précise-t-il, alors que la parcelle de Genevrières-Dessous possède un sol plus meuble en surface, sur 50 centimètres environ. Les raisins des deux vignes sont vinifiés séparément avant d'être assemblés à la fin d'un élevage qui se révèle particulièrement subtil et discret : la première apporte un supplément d'énergie épicée et d'intensité minérale tandis que la seconde renforce la densité de texture du vin, avec un côté plus beurré.

Aujourd'hui, le premier nez nous projette dans un paysage onirique, à la fois délicat et luxuriant, aux contours dessinés par le plus fin des pinceaux : on voyage ici entre les fleurs blanches et les épices douces (cannelle, curcuma et noix de muscade en tête), entre l'orange sanguine et l'huile de sésame, entre le pamplemousse et un miel de montagne, entre la violette, le cerfeuil et la bergamote, la pêche et le musc ou encore la noix de cajou... Le bouquet est fascinant !

L'entame de bouche se montre particulièrement caressante, sur des saveurs suaves et gourmandes d'huile d'amande douce, de pêche flambée, d'abricot et même d'ananas. Puis vient un élan épicé, qui porte en lui l'énergie des sols. Des épices aux accents orientaux et poivrés, qui nous font voyager quelque part entre le Moyen-Orient et la Chine... On pense aussi au wasabi japonais. Par sa dimension empyreumatique, ce sublime Genevrières nous donne furieusement envie de griller langoustines, gambas ou homard !

Sa finale semble se déployer en « queue de paon » : elle rayonne, chatoyante, elle fait vibrer tous nos sens et nous habite pendant de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

longues minutes. Avec le Premier Cru de Puligny Les Folatières, ce splendide Meursault-Genevrières figure clairement parmi les vins les plus expressifs et aboutis goûtés sur ce si jeune millésime 2018. Mais ne nous y trompons pas : son équilibre d'école et sa prodigieuse complexité le porteront avec une grâce infinie sur les 15 prochaines années !

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Magnum Meursault 1er Cru Genevrières - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflet vert

Nez : Onirique et intense : fleurs blanches, épices douces (cannelle, curcuma et noix de muscade en tête), orange sanguine, pamplemousse, huile de sésame, miel de montagne, violette, cerfeuil et bergamote, pêche, musc, noix de cajou

Bouche : Une entame caressante, sur des saveurs suaves et gourmandes d'huile d'amande douce, de pêche flambée, d'abricot et d'ananas. Un élan épicé, entre poivre Sichuan, cumin et wasabi, qui porte en lui l'énergie des sols. Superbe finale empyreumatique

Accords mets-vins : Jeune, langoustines ou langouste grillées. Plus tard, un navarin de homard à la façon de Bernard Pacaud, une volaille de Bresse en demi-deuil.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2040 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération en bouteille (2 heures) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique