

Domaine Bernard-Bonin - Meursault Les Tillets - 2019 - blanc



Sur ce coteau d'altitude, au-dessus des premiers crus Poruzots et Goutte d'Or, le sol est un véritable millefeuille de roches calcaires : il donne au vin cette signature spécifique, toute en subtilité, en minéralité délicate et en fraîcheur. En outre, ce terroir assez tardif connaît en été de fortes amplitudes thermiques qui ont tendance à ralentir les maturités. Une qualité évidente à l'heure du réchauffement et des canicules à répétition. Véronique nous signale d'ailleurs que c'est généralement la dernière parcelle à être vendangée au Domaine.

Comme toujours chez Bernard-Bonin, le travail à la vigne, ultra-précis, vise à limiter les rendements par un ébourgeonnage sévère (mais peu de rognage) et à bien aérer chaque grappe. Véronique et Nicolas ne cherchent pas à faire grossir les baies, mais plutôt à obtenir des concentrations élevées et un point optimal de maturité. Vient ensuite le temps de la vinification totalement naturelle, sur les levures indigènes propres aux Tillets, sans aucun intrant. L'élevage en fûts se prolonge 18 mois, avec une très faible proportion de bois neuf (10% environ).

Aujourd'hui, ce qui frappe le plus avec ce Meursault Les Tillets, c'est la sensation d'équilibre parfait et de plénitude qui s'en dégage. En effet, sur ce millésime 2019 aux faibles rendements et à l'été chaud, on atteint un équilibre absolument parfait entre la signature juteuse, tendue et acidulée du terroir des Tillets d'une part, et la concentration hors-norme, la densité pulpeuse et pénétrante que le vin déploie en bouche d'autre part.

Au nez, on voyage ainsi entre les fleurs blanches, le pollen, le miel d'acacia, la verveine et des notes chlorophylliennes et anisées de cerfeuil. On sent aussi la craie et une touche fumée de silex frotté. La citronnelle et les zestes d'agrumes renforcent la sensation de fraîcheur stimulante. Au fil de l'aération, les arômes se montrent de plus en plus sensuels et gourmands : on pense maintenant à une poire pochée, à l'ananas et à la carambole, à une pêche beurrée, à une crème au caramel parfumée d'une nuance de vanille. Avant même la première gorgée, on salive déjà.

En bouche, l'équilibre est magistral ! Le toucher, soyeux en entame, ne cesse de se densifier. Le jus actif et savoureux, d'une remarquable pureté d'eau, déploie ses saveurs franches de prune, de noyau de pêche, de pomme Boskoop, d'orange et de mandarine. On retrouve ensuite une dimension épicée tonique, entre poivre blanc, verveine, baie de genièvre et une nuance de musc. On suce littéralement le caillou : les sels

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

minéraux donnent à la finale son extraordinaire sapidité.

Lumineux, vivant, intense et tonique, ce Meursault Les Tillets de tous les superlatifs tutoie les sommets. Il vous ravira d'ici quelques années sur quelques beaux produits de la Mer à la chair délicate : on pense à des langoustines juste cuites à la vapeur ou un pavé de turbot rôti.

Un vin d'une classe folle, absolument indispensable.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Meursault Les Tillets - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Intense et frais : fleurs blanches, pollen, miel d'acacia, verveine, notes anisées de cerfeuil, craie, une touche fumée de silex frotté. Citronnelle et zeste d'agrumes. Puis poire pochée, ananas, carambole, pêche beurrée. Crème vanillée

Bouche : Une entame soyeuse, un jus actif et savoureux sur la prune, le noyau de pêche, la pomme Boskoop, l'orange et la mandarine. Une dimension épicée tonique, entre poivre blanc, verveine, baie de genièvre et une nuance de musc. Finale minérale très sapide

Accords mets-vins : Jeune : une sole grillée, des langoustines vapeur ou des Saint-Jacques snackées. Plus tard, on associera au turbot des jus crémeux à base de coquillages ou de crustacés.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération en bouteille (2 heures au moins) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique