

Domaine Bernard-Bonin - Meursault 1er Cru Charmes-Dessus - 2019 - 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 et d'énergie, une certaine verticalité qui s'équilibre à merveille avec cette profondeur crémeuse typique d'un grand Charmes, surtout sur un millésime concentré comme l'est 2019.

Avec un âge moyen d'une soixantaine d'années, 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 les pieds morts ou en trop mauvais état par un jeune cep en sélection massale, avec la conviction que les vieilles vignes protègent et "élèvent" en quelque sorte 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 25% 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 !

Dès le premier nez, ce puissant Meursault Les Charmes-Dessus nous embarque dans un tourbillon aromatique d'une folle sensualité. On se délecte de notes de violette et de jasmin, de noisette et lait d'amande, de crème de fruits blancs, de coulis de pêche et de confiture de prune Reine-Claude, de tarte au citron et d'agrumes confits, de brioche beurrée et de blancs battus en neige, pour finir sur quelques fruits exotiques, entre papaye et ananas. Le tout nimbé d'un voile minéral, délicatement fumé, évoquant le silex frotté. Quelques épices délicates semblent parsemées de-ci, de-là, autour de la vanille ou de la noix de muscade. Complexité et harmonie sont les maîtres-mots de ce Charmes de très haut vol.

La densité de bouche, tout comme l'énergie que le vin déploie, annoncent un énorme potentiel. Les fruits confits voisinent avec une délicieuse crème pralinée, une dimension pierreuse s'acoquine avec la tonicité de l'orange

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Outspan, 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 les fruits à noyau, la poire 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 ! Nous flirtons clairement avec le niveau d'un Grand Cru, quelque part entre un Criots-Bâtard et un Bâtard-Montrachet...

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Meursault 1er Cru Charmes-Dessus - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Puissant, voluptueux : violette, jasmin, noisette, lait d'amande, crème de fruits blancs, coulis de pêche, confiture de prune Reine-Claude, tarte au citron, agrumes confits, brioche beurrée, île flottante, papaye, ananas, pierre à fusil, vanille, muscade

Bouche : Densité et énergie. Les fruits confits voisinent avec une délicieuse crème pralinée, une dimension pierreuse s'acoquine avec la tonicité de l'orange Outspan, du pamplemousse et du kumquat, quelques notes mentholées. Enorme longueur, puissance fuselée

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 :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération impérative de 3 heures ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique