

Domaine Bernard-Bonin - Meursault Le Limozin - 2020 - blanc



Sur ce millésime particulièrement expressif, intense et concentré, ce Meursault Le Limozin s'offre à nous tel un kaléidoscope de couleurs et d'émotions : il scintille et caresse nos sens pour un plaisir décuplé.

Le climat du Limozin, du nom d'une petite rivière qui y prenait sa source, est situé au Sud du finage, en direction de Puligny. Il occupe une position très enviable, presque « enserré » par deux célèbres premiers crus : les Charmes, au Sud, et les Genevrières, à l'Ouest... un voisinage plus que fréquentable ! Un voisinage que l'on sent dans le verre, tantôt penchant du côté aérien, poétique et floral, des Genevrières, tantôt plus orienté vers la sensualité et la densité crémeuse et gourmande des Charmes-Dessous.

Maturité absolument parfaite du raisin, élevage subtil et maîtrisé qui souligne l'étoffe naturelle du vin sans jamais masquer son éclat, son énergie interne et la fraîcheur qu'il porte en lui : tout est ici parfaitement ajusté, au service du fruit et du terroir.

Dès le premier nez, on met le cap vers la plénitude : le vin s'ouvre dans un registre gourmand et enveloppant évoquant la poire Williams, la pêche rôtie et l'abricot, la corne de gazelle, le millefeuille, la pâte d'amande, le nougat et le miel d'acacia. Le beurre se pare de quelques notes rafraîchissantes d'agrumes, entre citron et pamplemousse. Mais ici, l'interprétation du terroir se fait « sotto voce » : plus le vin s'aère, plus il voit s'élever une sensation de finesse et de grâce florale, autour du chèvrefeuille, du jasmin et du muguet. L'expression du sol se précise, s'illustrant dans une note poudrée et des nuances épicées de poivre blanc, de curcuma et de gingembre.

On retrouve en bouche ampleur et densité, couplées à une dimension acidulée très énergique. La « douceur murisaltienne », avec ses évocations de tarte fine aux pommes et aux prunes, d'amandine aux poires, de coulis d'abricot et de touron, s'accompagne d'une touche tonique de rhubarbe confite et de zestes d'agrumes confits. Le volume de la finale, sa sapidité et son énergie interne sont absolument phénoménaux.

Ce prodigieux Meursault Limozin est un très grand vin, qu'il conviendra d'attendre au moins 5 ans si vous voulez profiter pleinement de sa complexité et de son potentiel extraordinaire. Si vous « craquez » avant, veuillez impérativement à l'aérer quelques heures avant la dégustation... A 5 ans d'âge, on se laissera tenter par une sole aux cèpes, comme la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

préparait le regretté Christian Parra dans son Auberge d'Urt. A 10 ans, on pourra jouer la carte du ris de veau à la crème et morilles ou de la volaille de Bresse pochée et sa sauce « Poulette »... Un pur délice.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Meursault Le Limozin - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Harmonie et gourmandise : poire Williams, pêche rôtie et abricot, corne de gazelle, millefeuille, pâte d'amande, nougat et miel d'acacia, beurre d'agrumes, chèvrefeuille, jasmin et muguet, une note poudrée, poivre blanc, gingembre, curcuma

Bouche : Ampleur et densité, couplées à une dimension acidulée et énergique. Des évocations de tarte aux pommes ou aux prunes, d'amandine aux poires, de coulis d'abricot et de touron mais aussi l'énergie acidulée de la rhubarbe et des agrumes. Enorme persistance

Accords mets-vins : A 5 ans d'âge, on se laissera tenter par une sole aux cèpes, comme la préparait le regretté Christian Parra. A 10 ans, on pourra jouer la carte du ris de veau à la crème et morilles ou de la volaille de Bresse pochée et sa sauce Poulette



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération en bouteille (2 heures) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique