

Domaine Bernard-Bonin - Meursault 1er Cru Les Charmes-Dessus - 2020 - 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. La proximité de la roche-mère confère 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 précoce et concentré comme 2020.

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 sénescents 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 d'extrait de violette et de jasmin, de noisette et d'huile d'amande, de crème de fruits blancs, de coulis de pêche et de confiture de prune Reine-Claude, de tarte au citron meringuée et d'agrumes confits, de brioche beurrée et d'île flottante, pour finir sur quelques fruits exotiques, entre mangue et fruit de la passion. Le tout nimbé d'un voile pierreux aux accents fumés. Une note camphrée précède des nuances épicées délicates, autour de la vanille, de la cannelle, de la noix de muscade ou de la cardamome. 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

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

pralinée, une dimension pierreuse s'acoquine avec les amers toniques de l'orange Outspan et du zeste de pamplemousse, quelques notes anisées 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.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Meursault 1er Cru Les Charmes-Dessus - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, intense

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

Bouche : Densité et énergie. Les fruits à noyau et l'ananas voisinent avec la 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 noire.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique