

Domaine Bernard-Bonin - Bourgogne Initiales B.B. - 2021 - blanc



Véronique et Nicolas nous livrent avec ce rare « Initiales BB » un vin d'une densité, d'une élégance et d'une profondeur qui surclassent son appellation et le placent clairement au niveau d'un excellent Meursault, quelque part entre les Gruyères et le Limozin par exemple, juste au-dessous du coteau des Premiers Crus... Une telle concentration, une telle intensité, une telle complexité dans un Bourgogne, c'est exceptionnel !

Il est vrai que cette cuvée est particulièrement bien née. La première parcelle fait face au Limozin, en contrebas des Genevrières. La seconde, plantée de vieilles vignes, se situe sur le tout proche climat des Coutures, à côté des Pellans. Comme toutes les vignes du Domaine, celles-ci sont cultivées en suivant scrupuleusement, depuis 20 ans déjà, les principes de la biodynamie. A la vigne comme au chai, beaucoup de travail, un sens aigu du détail mais aucun artifice ni autre intrant que des préparations naturelles et organiques : fidèles à leur approche, Véronique et Nicolas se mettent totalement au service de la plante, du sol, du fruit. Leur travail doit s'effacer pour que le vin soit le reflet intègre et fidèle du terroir et du millésime : une gageure pas facile à atteindre, surtout lorsque l'on connaît les forts aléas climatiques auxquels le vignoble bourguignon est soumis ces dernières années.

Ce Bourgogne fut relativement épargné par le gel du mois d'avril : les rendements n'ont cependant pas dépassé 15 hectolitres. Il fut vinifié sur levures indigènes et sans ajout de soufre pendant cette phase, toujours dans les mêmes barriques (un tiers de demi-muids et deux tiers environ de pièces bourguignonnes de 228 litres). Rappelons que pour Véronique et Bernard, il est essentiel que chaque fût ne connaisse dans sa « vie » qu'un seul cru, un seul terroir, car ce-dernier porte en lui un univers unique, distinctif, avec ses propres levures, ses propres messages, ses propres équilibres que rien d'exogène ne doit venir perturber d'une année sur l'autre.

Un tourbillon enivrant de parfums purs et frais s'élève jusqu'à vous aussitôt le nez au-dessus du verre. Le citron jaune, l'ananas frais, la poire et le coing mais également les épices douces, le poivre blanc s'imposent dans un premier temps et impriment au nez un bel équilibre entre fraîcheur et sensualité. Viennent ensuite des arômes caressants d'amandes et de noisettes, de beurre frais. Le jus distille encore de subtiles notes d'immortelle, de curcuma, de bâton de réglisse, ainsi qu'une touche anisée. Progressivement, l'empreinte minérale s'installe, le sol s'exprime sur des nuances crayeuses et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

poudrées. La puissance et la fougue de ce jeune pur-sang sont parfaitement contenues par un subtil élevage.

Une dégustation comme un temps suspendu. Ce vin aérien et éclatant instille l'idée de la parfaite évanescence, d'une puissance toute en retenue. Véritable concentré d'énergie et d'émotion, le jus irise votre palais et déploie ses saveurs d'orange à la cannelle, de mandarine, de prune verte, de pêche blanche et de rhubarbe. La concentration exceptionnelle des raisins confère au nectar sa texture crémeuse et gourmande. Les expressions crayeuses associées à de fins amers citronnés et réglissés, ainsi que quelques notes salines et maritimes finissent de vous élever dans l'Olympe des blancs bourguignons iconiques.

Un vin d'énergie tellurique, taillé pour la table : il brillera sur une belle côte de veau cuite au sautoir, accompagnée de tagliatelles aux champignons sauvages, un mijoté de veau au citron confit, une blanquette de volaille ou encore sur une soupe de lotte et palourdes au lard.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Bourgogne Initiales B.B. - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Pur, frais et sensuel : citron jaune, ananas frais, poire, coing, épices douces, poivre blanc, amandes, noisettes, beurre frais, immortelle, curcuma, bâton de réglisse, touche anisée, nuances crayeuses et poudrées.

Bouche : Saveurs d'orange à la cannelle, de mandarine, de prune verte, de pêche blanche et de rhubarbe, texture crémeuse et gourmande, expressions crayeuses associées à de fins amers citronnés et réglissés. Finales sur des notes salines et maritimes.

Accords mets-vins : Sur une belle côte de veau cuite au sautoir, accompagnée de tagliatelles aux champignons sauvages, un mijoté de veau au citron confit, une blanquette de volaille ou encore sur une soupe de lotte et palourdes au lard.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique