

Domaine Bernard-Bonin - Meursault Clos du Cromin "Le Pré de Manche" - 2021 - blanc



Le Clos du Cromin est le terroir le plus précoce du Domaine. Ce climat situé au Nord du finage de Meursault bénéficie d'une exposition au Sud-Est et de la protection que constituent les hauts murs de pierre qui ceignent encore le Clos. En outre, du côté du Pré de Manche, les sols sont très caillouteux, emmagasinant la chaleur diurne pour mieux la restituer la nuit. Autant d'éléments qui favorisent une maturation assez rapide des raisins.

Véronique et Nicolas ont la chance d'exploiter un patrimoine exceptionnel de vieilles vignes. Jugez plutôt : les pieds situés sur la partie haute du Clos du Cromin ont été plantés en 1972. Déjà cinquantenaires, ce sont pourtant les plus jeunes du Domaine ! Bien sûr, le soin apporté aux méthodes culturales et le respect des règles bio-dynamiques contribuent largement à la vitalité de la plante. D'autant qu'ici, les sols, très pierreux en surface, sont cependant assez profonds et riches en argiles, permettant à la vigne d'absorber facilement les nutriments dont elle a besoin. C'est d'autant plus vrai lorsque, comme en 2021, il y a très peu de raisins à « nourrir » ...

Le choix de la date de vendange est absolument essentiel sur le Clos du Cromin : Véronique et Nicolas s'attachent à cueillir relativement tôt afin que le vin ne perde rien de sa signature minérale et de sa fraîcheur aux accents citronnés. On cherche la concentration bien sûr, mais surtout pas l'excès de richesse qui pourrait rapidement alourdir le vin et en limiter la complexité. Ici, on aime les vins dynamiques, les vins de lieu, porteurs des messages du vivant.

Mission parfaitement réussie sur ce rare 2021 : un vin vibrant, texturé et tonique, aux accents fumés et beurrés, mais animé en permanence par l'énergie que la vigne a su tirer de son environnement. Un Clos du Cromin d'une envergure à faire pâlir d'envie bien des premiers Crus !

Solidement installé sur un point d'harmonie entre volupté et tonicité, le vin offre un nez à la fois charmeur, frais et ancré dans le sol. D'abord dans sa dimension argileuse, avec ces notes de terre fraîchement retournée, de sous-bois et de châtaigne. Puis, après une bonne aération, c'est bien la roche calcaire, avec ses accents crayeux et poudrés, qui s'affirme, entourée d'une farandole de notes fruitées gourmandes évoquant, pêle-mêle, la poire Comice, la pêche blanche, le melon et l'ananas, la tarte au

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

citron meringuée ou le chausson aux pommes. L'amande grillée et la pierre à fusil ne sont pas loin, les fleurs blanches non plus, entre acacia et fleurs du verger... C'est un pur régal.

La bouche n'est pas en reste : les sensations s'entremêlent constamment. Tantôt tactile et enveloppant, tantôt acidulé et tonique, puis floral et aérien, le vin est animé d'une percussion minérale et épicée qui vibre en nous pendant de longues secondes... Que dire de la finale : par sa force intérieure, sa précision et sa tension, aux accents crayeux et citronnés, elle est spectaculaire. Effet « waouh » garanti !

La réussite de ce Clos du Cromin Pré de Manche est insolente. Une seule obligation : l'attendre en cave au moins 3 à 5 ans, ou, à défaut, le carafier avec 2 heures d'avance... Il sera alors temps de vous régaler avec une belle sole meunière, un tronçon de turbot rôti et sa sauce Béarnaise ou une volaille de Bresse aux girolles

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Meursault Clos du Cromin "Le Pré de Manche" - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Charmeur, frais ancré dans le sol : terre humide, sous-bois, châtaigne, craie, poire Comice, pêche blanche, melon, ananas, tarte au citron meringuée, chausson aux pommes, amande grillée, pierre à fusil, acacia, fleurs du verger.

Bouche : Tantôt tactile et enveloppante, tantôt acidulée et tonique, puis florale et aérienne, percussion minérale, épicée et vibrante. Finale puissante entre précision et tension vibratoire, avec des accents crayeux et citronnés.

Accords mets-vins : L'attendre en cave au moins 3 à 5 ans, ou, à défaut, le carafer avec 2 heures d'avance... Il sera alors temps de vous régaler avec une belle sole meunière, un tronçon de turbot rôti et sa sauce Béarnaise ou une volaille de Bresse aux girolles.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2041

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique