

Domaine Bernard-Bonin - Meursault Les Tillets - 2021 - blanc



Sur ce haut de coteau, surplombant les premiers crus Poruzots et Goutte d'Or, le sol est un véritable millefeuille de roches calcaires : il donne au vin cette signature spécifique, tendue, juteuse et intensément pierreuse. En outre, ce terroir assez tardif connaît en été de fortes amplitudes thermiques qui ont tendance à ralentir les maturités. Une qualité évidente à l'heure du réchauffement et des canicules à répétition. Véronique nous précise que c'est généralement la dernière parcelle à être vendangée au Domaine.

Comme toujours chez Bernard-Bonin, le travail à la vigne, ultra-précis, vise à limiter les rendements par un ébourgeonnage méticuleux (mais peu de rognage) et à bien aérer chaque grappe. Véronique et Nicolas ne cherchent pas à faire grossir les baies, mais plutôt à obtenir des concentrations élevées et un point optimal de maturité. Vient ensuite le temps de la vinification, totalement naturelle, sur les levures indigènes propres aux Tillets, sans aucun intrant. L'élevage en fûts se prolonge 18 mois, avec une très faible proportion de bois neuf (10% environ).

Aujourd'hui, ce qui frappe le plus avec ce Meursault Les Tillets, c'est la sensation d'équilibre et de plénitude qui s'en dégage. Sur ce millésime 2021 aux très faibles rendements, on atteint un équilibre absolument parfait entre la signature juteuse, tendue et acidulée du terroir des Tillets d'une part, et une concentration hors-norme, autour d'une matière pulpeuse et fuselée qui pénètre au plus profond de nos sens.

Au nez, on voyage entre le jasmin, le pollen, le miel d'acacia, la verveine et des notes anisées de cerfeuil et de badiane. On sent aussi la craie et le silex frotté. La citronnelle et les zestes d'agrumes renforcent la sensation de fraîcheur stimulante. Au fil de l'aération, les arômes se montrent de plus en plus sensuels et gourmands : on pense maintenant à une poire ou une pêche pochée, à l'ananas et à la carambole, au beurre salé, à la pâte d'amande, à la brioche et à la crème anglaise. Avant même la première gorgée, on salive déjà.

En bouche, l'équilibre est somptueux ! Le toucher, soyeux en entame, ne cesse de se densifier. Le jus actif et savoureux, d'une remarquable pureté, déploie ses saveurs franches de prune, de noyau de pêche, de pomme Boskoop, de fruit de la passion et de mandarine. On retrouve ensuite une dimension épicée tonique, entre poivre blanc, verveine et baie de genièvre. On suce littéralement le caillou : les sels minéraux donnent à la finale son extraordinaire sapidité.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Lumineux, vivant, intense, ce Meursault Les Tillets de tous les superlatifs tutoie les sommets. Il vous ravira d'ici quelques années sur quelques beaux poissons ou crustacés, à la chair délicate : on pense à des ravioles de langoustines dans une nage Thaï, au lait de coco et citronnelle, ou un omble-chevalier cuit sur la peau, servi avec un bouillon miso et un risotto aux petits pois.

Un "Tillets" unique et indispensable.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Meursault Les Tillets - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Frais puis sensuel : jasmin, pollen, miel d'acacia, verveine, cerfeuil, badiane, craie, silex frotté, citronnelle, zestes d'agrumes, poire ou une pêche pochée, ananas, carambole, beurre salé, pâte d'amande, brioche, crème anglaise.

Bouche : Equilibre somptueux, toucher soyeux se densifiant, jus actif et savoureux, prune, noyau de pêche, pomme Boskoop, fruit de la passion, mandarine, dimension épicée tonique (poivre blanc, verveine, baie de genièvre). Finale minérale et sapide.

Accords mets-vins : Sur quelques beaux poissons ou crustacés, à la chair délicate : on pense à des ravioles de langoustines dans une nage Thaï, au lait de coco et citronnelle, ou un omble-chevalier cuit sur la peau, servi avec un bouillon miso et un risotto aux petits pois.



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 bio-dynamique