

Domaine Bernard-Bonin - Meursault Les Charmes du Milieu - 2021 - blanc



Divine surprise que ce tout nouveau premier cru issu d'une vieille vigne de la famille Michelot, récupérée début 2021 par Véronique, de sa tante partie en retraite.

La dénomination des Charmes du Milieu, un peu oubliée aujourd'hui, était bien connue de nos anciens, qui y voyaient un des terroirs des Charmes les plus qualitatifs et identitaires. Nous nous situons au cœur du célèbre cru, au niveau du chemin qui sépare les Charmes-Dessus et les Charmes-Dessous. Ici, les sols très caillouteux sont marqués par la présence d'éboulis calcaires. Leur couleur rougeâtre témoigne de leur richesse en oxydes de fer.

Les vieilles vignes désormais exploitées par Véronique et Nicolas se situent en limite du finage de Puligny : elles jouxtent les Referts. Moins marno-limoneux qu'un peu plus bas, le substrat imprime une vibration minérale qui s'équilibre à merveille avec la richesse de structure et la densité typiques des Charmes.

C'est bien la sensation d'équilibre et d'harmonie qui domine aujourd'hui la dégustation. Au premier nez, on se délecte de notes d'amandes et de miel d'acacia, de jus de poire et de beurre frais, de viennoiserie et de pain au lait. Une touche de curcuma précède l'ananas, la pêche et la mangue qui se révèlent à l'agitation du verre. Si la sensualité des Charmes est bien là, avec ses nuances de cire et d'épices douces, elle s'accompagne d'une sensation de fraîcheur, de vivacité, typique du millésime. On se régale d'évocations de sorbets aux fruits blancs et aux agrumes, complétées d'une touche crayeuse tout aussi rafraîchissante.

La bouche impressionne par son fabuleux dynamisme : dès l'entame, on est porté par l'énergie acidulée de l'orange, du fruit de la passion, du citron jaune et du kiwi, en parfait contrepoint des saveurs plus suaves de pêche jaune. Ici aussi, le milieu de bouche s'anime d'une myriade d'épices, autour du poivre blanc, du clou de girofle, de la baie de genièvre ou encore de la cardamome. Nos papilles sont électrisées !

La fin de bouche voit l'arrivée triomphale d'un élan empyreumatique aux accents poivrés et pimentés. L'allonge est impressionnante, tout comme la vibration interne de la finale et sa droiture.

Un vin immense, qui accompagnera, après 5 ans de cave au minimum, turbot ou homard, rôtis ou en sauce.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Meursault Les Charmes du Milieu - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Equilibre et harmonie : amandes, pollen et miel d'acacia, violette, jus de poire et beurre frais, viennoiserie et pain au lait. Une touche de curcuma précède des notes d'ananas, de pêche et de mangue. Fraîcheur d'un sorbet à la poire et d'un citron givré

Bouche : Une entame soyeuse, un jus actif et savoureux sur la prune, le noyau de pêche, la pomme Boskoop, le cédrat la mandarine. Une dimension épicée tonique, entre poivre blanc, gingembre, baie de genièvre et piment d'Espelette. Finale empyreumatique

Accords mets-vins : Un turbot rôti servi avec un risotto truffé, un homard breton en navarin, des ris de veau à la crème de morilles



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2041

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique