

Domaine Bernard-Bonin - Puligny-Montrachet 1er Cru La Romance - 2021 - blanc



Après la Rencontre, que nous avons célébré l'an dernier avec la création d'une cuvée éponyme, place à la Romance, un clin d'œil à cette relation fusionnelle, presque symbiotique, qui unit Véronique et Nicolas. Clin d'œil que l'on doit au fils de Véronique, poète à ses heures... Mais c'est aussi une autre union que cette nouvelle cuvée nous raconte, l'union de deux grands terroirs de Puligny-Montrachet : les premiers crus La Garenne et Les Folatières.

Le premier est un terroir d'altitude, plutôt tardif, frais et venté. C'est aussi l'un des plus calcaires : ici le sol est maigre et très pierreux, imprégnant les vins d'une verticalité, d'une empreinte saline et d'une tension caractéristiques. Son exposition dominante au Sud compense la relative fraîcheur climatique et permet au chardonnay de trouver son optimum de maturité. Malheureusement, la micro-parcelle qu'exploite Véronique et Nicolas a donné extrêmement peu de raisins en 2021, avec une récolte très largement amputée par le gel du mois d'avril.

Sur Les Folatières, Véronique et Nicolas exploitent de très vieilles vignes de plus de 80 ans en moyenne, situées dans le secteur de Peux Bois, dans la partie méridionale du Cru en se rapprochant de la zone des Grands crus. La vigne occupe une position dominante sur le coteau. Comme nous le dit Nicolas sans ambages : « Ici, il n'y a pas de terre ! Dix centimètres tout au plus, après vous êtes directement sur le socle, sur la roche-mère ». On se demande d'ailleurs comment la plante arrive à se développer sur un sol aussi aride et pierreux... magie de la nature ! Elle parvient pourtant à puiser en profondeur l'humidité et les nutriments dont elle a besoin. Bien sûr, ces vieilles vignes donnent des rendements naturellement faibles : Véronique nous confirme que « les raisins sont toujours petits mais très concentrés ». C'est d'autant plus vrai cette année, où les grappes étaient plus rares que jamais...

Au final, Véronique et Nicolas nous gratifient d'un Puligny de très haut vol, qui additionne et transcende le meilleur des deux mondes : le nez, frais, charmeur et jaillissant, s'ouvre sur de nombreuses fleurs blanches ainsi qu'une fine touche chlorophyllienne et anisée. Puis viennent les fruits blancs bien mûrs, le miel frais, la poudre d'amande et l'éclat de noisette torréfié, la pêche de vigne, un soupçon de fruit de la passion et des évocations gourmandes de gaufre, de mie de pain et de financier... Les sols calcaires apportent une délicate nuance de craie humide, participant

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

à l'harmonie et l'élégance du bouquet, tout comme cette note de zeste de citron vert qui vient électriser l'ensemble.

En bouche, le plaisir monte encore d'un cran. L'entame juteuse, souple et active nous régale de saveurs franches de jus de poire, de pomme, de fruits à noyau et de fruit de la passion. Le fruit est porté par une acidité parfaitement intégrée, qui stimule les papilles et s'équilibre avec la texture enveloppante d'un beurre manié ou d'une brioche juste sortie du four. Le sol n'est jamais loin, qui étire et fait vibrer cette matière fuselée, au grain crayeux. La finale en expansion permanente diffuse l'esprit et la chair de ce prodigieux Puligny 1^{er} Cru La Romance dans le corps tout entier. Il nous envahit littéralement, nous envoûte même, pour notre plus grand bonheur.

Collector absolu (200 bouteilles produites)

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Puligny-Montrachet 1er Cru La Romance - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Frais, charmeur : fleurs blanches, touche chlorophyllienne et anisée, fruits blancs bien mûrs, miel frais, poudre d'amande, noisette torréfié, pêche de vigne, fruit de la passion, gaufre, mie de pain, financier, craie humide, zeste de citron vert.

Bouche : Entame juteuse, souple et active, saveurs de jus de poire, de pomme, de fruits à noyau et de fruit de la passion, acidité stimulante, texture enveloppante (beurre manié, brioche), matière fuselée, au grain crayeux. Finale en expansion permanente.

Accords mets-vins : Turbot rôti et risotto à la truffe blanche, poularde en demi-deuil, cuite à l'étuvée dans un voile de champagne.



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 : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique