

Domaine Bonneau du Martray - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2006 - blanc



Nous avons eu la chance de redécouvrir cette bouteille l'été dernier, lors d'une mémorable dégustation de millésimes affinés au Domaine. Ce fut un véritable ravissement : l'équilibre entre la sensualité de ce millésime finalement solaire, concentré, et la tension fuselée, saline et pénétrante d'un Corton-Charlemagne s'étant lentement patiné dans les caves du Domaine, se révélait à la hauteur de la légende. Un miracle d'harmonie, sur une année difficile à négocier à la vigne.

Le Corton-Charlemagne signé Bonneau du Martray est le roi de la colline de Corton : nul autre ne représente avec autant de précision, d'éclat et de profondeur toutes les nuances de l'emblématique et vaste Grand Cru.

En 2006, le Domaine, conduit par Jean-Charles Le Bault de la Morinière, compte encore une dizaine d'hectares de Grands Crus, répartis de façon équilibrée entre les fameux climats En Charlemagne et Le Charlemagne, cœur battant historique du Grand Cru. Les vignes sont déjà conduites en culture biologique, depuis 1997, et bénéficient également de pratiques biodynamiques que Jean-Charles expérimente depuis 2004.

La quinzaine d'îlots, patiemment différenciés par la famille depuis plusieurs générations, forment un tout parfaitement cohérent mais habité d'infinies variations. Du Sud-Ouest au Nord-Ouest, les vignes sont étagées sur toute la hauteur de la colline. Les parcelles déclinent les nuances de sol, d'altitude et d'exposition comme autant de notes de musique qu'il conviendra ensuite d'interpréter, en cave, dans une partition harmonieuse, mélodie du terroir et du millésime.

Si l'on s'attarde sur la seule pédologie, des différences significatives apparaissent entre les marnes sableuses des hauts de coteau, gages d'acidité et d'une trame saline caractéristique, les sols calcaires plus limoneux, à mi-coteau, qui apportent structure et texture, pour finir, en bas de pente, avec des colluvions calcaires complexes, qui donnent aux jus puissance et richesse aromatique. Une attention toute particulière est évidemment portée sur le choix des dates de vendanges qui peuvent s'étaler sur plusieurs semaines : il y a presque autant de microclimats que de parcelles. Pour chacune, on recherche la vraie maturité, celle du goût du raisin, de sa peau, de sa pulpe et même de ses pépins. Ici, on ne transige pas !

L'année 2006, qui ne fut pas de tout repos à la vigne, est clairement une année où ont brillé les plus grands terroirs : les vignes du Domaine

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Bonneau du Martray sont bien sûr de ceux-là ! En effet, pendant une bonne partie de l'été, la météo s'est avérée plutôt capricieuse, et surtout, très changeante. L'alternance de périodes chaudes voire caniculaires, surtout en juillet, et de semaines estivales bien plus arrosées, a entraîné une forte pression du mildiou. Les maturités ont repris leur cours, en septembre, où, après la pluie, les températures sont remontées en flèche. Fidèle à la quête d'un raisin parfaitement mûr et sain, les équipes du Domaine n'ont pas hésité à opérer un tri important au moment des vendanges, pour ne retenir que les baies dorées et expressives, ayant préservé de très belles acidités.

Ce superbe Grand Cru exhale des parfums suaves et caressants évoquant un champ de blé mûr, le beurre manié, l'anis de Flavigny, la cassonnade et la dragée, complétés d'un soupçon de menthe séchée. Viennent ensuite des notes de fleurs blanches et jaunes, de chèvrefeuille, de genêt, de pollen et de miel frais. Une touche d'orange sanguine s'entremêle à des effluves gourmands de poire pochée, de gelée de coing et de fruits à noyau. On pense aussi au massepain et à la frangipane. Au fil de l'aération, l'empreinte minérale s'affirme, avec beaucoup de grâce, de légèreté, sur des évocations de poussière de roche, de craie.

La bouche, fuselée, dynamique, dégage une extraordinaire sensation de profondeur et de précision. Les contours sont ciselés : les saveurs de fruits blancs, de berlingots aux agrumes, de pâte d'amande et de clémentine sont encadrés par des tannins fins et soyeux, et une empreinte saline qui stimule les papilles et active la salivation. La persistance est impressionnante, à la hauteur de ce Cru de légende.

Un monument de finesse et de profondeur, prêt à boire !

Important : chaque bouteille que nous vous proposons aujourd'hui, directement sortie de la vinothèque du Domaine, a été sélectionnée après avoir été goûtée par l'équipe de cave du domaine, sous environnement inerte (grâce au système Eternam), avant d'être remise à niveau avec le même millésime puis rebouchée (bouchon neuf). La garantie d'un vin pleinement fidèle à l'identité et l'éclat de son millésime et ses origines.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bonneau du Martray - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2006 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, de l'éclat

Nez : suave, caressant : beurre manié, anis de Flavigny, cassonnade, dragée, menthe, fleurs blanches et jaunes, chèvrefeuille, genêt, pollen, miel, orange sanguine, poire pochée, gelée de coing, fruits à noyau, massepain, frangipane, poussière de roche, craie.

Bouche : fuselée, dynamique, profondeur et de précision, contours ciselés (fruits blancs, berlingots aux agrumes, pâte d'amande, clémentine) encadrés par des tannins fins et soyeux, et une empreinte saline. Persistance impressionnante.

Accords mets-vins : Des langoustines juste snackées, jus à l'estragon. Un turbot rôti servi sur une réduction de vin jaune et quelques morilles, un navarin de homard et son jus de carapace crémeux.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Corton Charlemagne Grand Cru

Cépage : chardonnay

Culture : biodynamique et biologique