

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Bonneau du Martray - Corton-Charlemagne Grand Cru - 1993 - blanc



Les amateurs le savent : les vins de Corton-Charlemagne possèdent, pour les meilleurs d'entre eux, une capacité de garde pratiquement inégalable, si ce n'est peut-être, du côté du Montrachet. C'est d'autant plus vrai pour le prince parmi eux, le Corton-Charlemagne signé Bonneau du Martray. La meilleure preuve, c'est le vin lui-même qui vous la donnera et, tout particulièrement, cet immarcescible Grand Cru 1993 !

Un millésime qui a une place toute particulière dans l'histoire du Domaine puisque c'est le dernier signé par Jean Le Bault de la Morinière, avant l'arrivée de son fils Jean-Charles l'année suivante. A l'époque, la famille exploite près de 10 hectares sur le Grand Cru, autour d'une quinzaine d'îlots répartis de façon équilibrée entre les fameux climats En Charlemagne et Le Charlemagne, cœur battant historique du Grand Cru.

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 !

Alors qu'il vient de passer pas moins de 30 ans dans les caves du Domaine, ce Corton-Charlemagne ne montre pratiquement aucune trace d'évolution : il s'élève du verre sous un jour aérien et diaphane, porté par une incroyable tension pour un vin d'un âge aussi respectable. Bienvenue au royaume de la finesse : les notes de fleur d'oranger, de chèvre-feuille et de tilleul se mêlent à la poussière de roche et la poudre de riz, ainsi qu'au zeste d'un citron et une once de mandarine. Vient ensuite un miel délicat, une touche gourmande rappelant la crêpe Suzette mais aussi la pâte d'amande, la dragée, des évocations de colophane et de bougie.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

L'expression du sol est complexe, mêlant des notes de caillou mouillé par une pluie d'été, de pétrichor avec une touche plus ferrugineuse, rappelant une fonte encore en fusion.

La bouche profonde et fuselée est littéralement vibrante : la matière se resserre sur une trame tendue et acidulée, aux accents de citron confit. Là encore, c'est bien la sensation de finesse et d'énergie qui domine. La finale se donne presque des accents jurassiens, avec ses notes fumées et salines, mêlées de fruits blancs compotés et de crème au citron.

Un parangon d'élégance, un vin de sérénité et de méditation, qui devrait vous enchanter pour un réveillon familial, au coin du feu, qui fera la part belle aux gros crustacés.

Important : chaque bouteille que nous vous proposons aujourd'hui, directement sortie de la vinaire 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.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bonneau du Martray - Corton-Charlemagne Grand Cru - 1993 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, de l'éclat

Nez : aérien et diaphane : fleur d'oranger, chèvrefeuille, tilleul, poussière de roche, poudre de riz, zeste de citron, miel délicat, crêpe Suzette, pâte d'amande, dragée, colophane, bougie, caillou mouillé par une pluie d'été, pétrichor, fonte en fusion.

Bouche : profonde et fuselée, vibrante : la matière se resserre sur une trame tendue et acidulée (citron confit). Finesse et énergie dominant. Finale aux notes fumées et salines, fruits blancs compotés et crème au citron.

Accords mets-vins : idéal sur un homard ou une langouste rôtie ou juste grillé, détendue au beurre d'estragon et de zeste de citron vert. Autre option, un risotto à la truffe blanche.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2030 au moins

Température de service : 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Corton Charlemagne Grand Cru

Cépage : chardonnay

Culture : biodynamique et biologique