

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Bernard-Bonin - Bourgogne Initiales B.B. - 2022 - blanc



Véronique et Nicolas démarrent très fort avec cet « Initiales BB » d'une densité et d'une profondeur qui surclasse son appellation et le place clairement au niveau d'un excellent Meursault, du côté d'un grand Limozin par exemple, juste au-dessous du coteau des Premiers Crus... Une telle concentration dans un Bourgogne, c'est tout bonnement unique (sauf, peut-être, chez Arnaud Ente...) !

Il est vrai que cette cuvée est particulièrement bien née. La première parcelle se situe juste en face du fameux Limozin, en contrebas des Genevrières. La seconde, plantée de vieilles vignes, se situe sur le tout proche climat des Coutures, à côté des Pellans. Comme toutes les vignes du Domaine, celles-ci sont cultivées en suivant scrupuleusement, depuis 20 ans déjà, les principes de la biodynamie. A la vigne comme au chai, beaucoup de travail, un sens aigu du détail mais aucun artifice ni autre intrant que des préparations naturelles et organiques : fidèles à leur approche, Véronique et Nicolas se mettent totalement au service de la plante, du sol, du fruit. Leur travail doit s'effacer pour que le vin soit le reflet intègre et fidèle du terroir et du millésime : une gageure pas facile à atteindre, surtout lorsque l'on connaît les forts aléas climatiques auxquels le vignoble bourguignon est soumis ces dernières années.

Comme les crus, ce Bourgogne est vinifié sur levures indigènes, toujours dans les mêmes fûts (un tiers de demi-muids et deux tiers environ de pièces bourguignonnes de 228 litres). Rappelons que pour Véronique et Bernard, il est essentiel que chaque fût ne connaisse dans sa « vie » qu'un seul cru, un seul terroir, car ce-dernier porte en lui un univers unique, distinctif, avec ses propres levures, ses propres messages, ses propres équilibres que rien d'exogène ne doit venir perturber d'une année sur l'autre.

Dès le premier nez, d'une profondeur et d'une puissance d'évocation incroyables à ce niveau, le vin nous plonge dans un univers complexe d'épices et de fruits entremêlés. Le cumin et le poivre blanc voisinent avec les fruits blancs, le curcuma et le curry vert s'acoquinent avec la mangue et l'ananas, le bâton de réglisse se pare d'une touche acidulée de rhubarbe, tandis que les notes de citron confit et d'orange sanguine se mêlent au bois de santal, à l'encens et à la noix de muscade, mais aussi à une amertume sophistiquée évoquant la cardamome. Une fine touche beurrée ainsi qu'une nuance d'amande finissent de rendre ce Bourgogne absolument irrésistible.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche nous dit, elle aussi avec force, que nous sommes bien à Meursault. Le volume de fruit est considérable, avec juste ce qu'il faut de gras enveloppant, mais la matière reste serrée et très active, parfaitement gainée par l'expression stimulante du sol. Les saveurs d'ananas, de fruits à noyau bien mûrs, de coing et d'écorce d'agrumes, entre orange et mandarine, nous régaleront. L'intensité et la percussive de la finale nous laissent sans voix ! Avec une telle concentration, nous ne pouvons que vous recommander d'attendre cette cuvée Initiales B.B. au moins 3 années en cave. Même si le plaisir qu'elle procure est déjà immense aujourd'hui...

A table, cap sur la blanquette de volaille ou de queue de lotte au safran, mais aussi sur une belle côte de veau cuite au sautoir, accompagnée de tagliatelles aux champignons sauvages... Un vin franchement impressionnant, et totalement collector !

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Bourgogne Initiales B.B. - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : profond, puissant et complexe :
cumin, poivre blanc, fruits blancs,
curcuma, curry vert, mangue, ananas,
bâton de réglisse, rhubarbe, citron
confit, orange sanguine, bois de
santal, encens, noix de muscade,
cardamome, touche beurrée, amande.

Bouche : volume de fruit
considérable, gras enveloppant,
matière serrée et active, gainée par
l'expression stimulante du sol.
Ananas, fruits à noyau, coing, écorce
d'agrumes. L'intensité et la
percussion de la finale nous laisse
sans voix !

Accords mets-vins : sur la
blanquette de volaille ou de queue de
lotte au safran, mais aussi sur une
belle côte de veau cuite au sautoir,
accompagnée de tagliatelles aux
champignons sauvages...



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033 au
moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique