

Domaine Bernard-Bonin - Meursault La Rencontre - 2022 - Blanc



Archétype du Meursault "majuscule", véritable extrait de terroir d'une incroyable personnalité, ce vin incarne avec une rare intensité l'essence des terroirs de Meursault et du style Bernard-Bonin, entre authenticité, liberté et énergie pure. Par son envergure, sa profondeur et la sensualité envoûtante qu'il dégage, il regarde clairement du côté des Charmes, tandis que le raffinement floral et la verticalité qui s'expriment après une longue aération lorgneraient plutôt du côté d'un Genevrières... C'est impressionnant !

Cette cuvée, issue de vignes de plus d'une soixantaine d'années, associe principalement deux terroirs. Celui de Sous La Velle (terroir « historique » du Domaine), derrière le Château : ici les sols assez profonds donnent au vin densité et profondeur. Ils sont, en outre, parcourus de nombreuses sources souterraines qui contribuent à préserver la vigne de tout stress hydrique et à renforcer cette prodigieuse énergie vitale qu'elle va transmettre au raisin. A l'autre bout du spectre, les vieilles vignes plantées sur le climat des Pelles, en début de coteau, bénéficient quant à elles d'un sol mince, très calcaire et caillouteux, qui apporte une tension vibratoire et cette intensité épicée particulièrement salivante.

Sur ces parcelles où les vieilles vignes donnent naturellement des raisins plutôt petits et concentrés, Véronique et Nicolas veillent à vendanger assez tôt, afin de ne pas « surjouer » le côté « gourmand et confit ». C'est d'autant plus vrai que leurs pratiques culturelles, limitant les rognages afin de ne pas trop stresser la plante, contribuent à rendre les cycles de maturation plus réguliers et à donner, au final, de meilleurs équilibres. Tout est fait pour préserver cette énergie interne qui porte le vin dans le temps et contribue à procurer cette émotion vibratoire typique des vins signés Bernard-Bonin. Une logique particulièrement judicieuse sur des millésimes solaires comme le fut encore 2022.

Le nez, expressif, à la fois raffiné et sensuel, nous plonge immédiatement dans une atmosphère voluptueuse, chatoyante, où se mêlent fruits à coque, fruits blancs et jaunes bien mûrs et agrumes. On pense à des éclats de noisette et une huile d'amande douce, à la douceur enveloppante d'un miel des Causses. On se délecte de notes de coulis de pêche jaune bien mûre, d'abricot, de poire Williams, de mirabelle et d'ananas. Cette gourmandise est servie par une délicate note toastée. Au fil de l'aération, on perçoit une onde fraîche et stimulante aux accents chlorophylliens, anisés et acidulés, mariant des évocations de badiane et d'oseille avec les zestes d'agrumes. Puis, la dimension lactique s'affirme,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

sur des nuances de fromage blanc au lait cru et de yogourt frais. Même terminé, le fond du verre continue de rayonner de mille nuances florales, entre fleur d'oranger et fleurs du verger, qui nous laissent apercevoir à quel point la complexité de ce Meursault le portera loin dans le temps.

En bouche, le vin impressionne par sa puissance fuselée, et sa prodigieuse énergie interne. La matière dense, texturée mais toujours en mouvement nous plonge dans un océan de saveurs fruitées, à la fois gourmandes et animées d'une splendide acidité. Les fruits blancs se mêlent aux agrumes infusés aux épices, autour de l'orange Outspan, du pamplemousse et de la mandarine. On reconnaît également la prune Reine-Claude, couplée à une touche énergisante de citron Yuzu. Des notes de bâton de réglisse et de gingembre soulignent l'énergie interne du vin mais aussi sa profonde imprégnation dans le sol. Un sol de roche et d'argiles que l'on perçoit clairement dans la densité ahurissante de la finale, dans sa profondeur tellurique et sa longueur majuscule. Ici, point d'effets de manche, d'artifice ou d'enluminure : nous sommes dans un royaume où la vérité du fruit et la force du sol règnent en maître. Ce Meursault incroyablement savoureux et vibratoire résonne dans le plexus de longues secondes comme un puissant coup de gong.

Un monument à oublier 3 ou 4 ans en cave pour mieux le redécouvrir sur une cuisine généreuse, qui met à l'honneur la qualité du produit. On pense à un turbot rôti accompagné d'une fricassée de champignons sauvages, des ris de veau aux morilles, une côte de veau cuite au sautoir servie avec un gratin Dauphinois truffé ou une volaille de Bresse en cocotte lutée et sa sauce crémeuse. Impressionnant !

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Meursault La Rencontre - 2022 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : raffiné et sensuel : fruits à coque, fruits blancs et jaunes, agrumes, noisette, huile d'amande douce, miel des Causses, coulis de pêche jaune, abricot, poire Williams, mirabelle, ananas, note toastée, badiane, oseille, fromage blanc au lait cru, ...

Bouche : Puissance fuselée et énergie interne, matière dense toujours en mouvement. Fruits blancs, agrumes infusés aux épices, (orange Outspan, pamplemousse, mandarine, prune Reine-Claude, citron yuzu), réglisse, gingembre. Longue finale minérale très dense.

Accords mets-vins : Après 3 ou 4 ans, cuisine généreuse, turbot rôti avec une fricassée de champignons sauvages, ris de veau aux morilles, côte de veau cuite au sautoir avec un gratin Dauphinois truffé ou volaille de Bresse en cocotte luté avec sa sauce crémeuse.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération en bouteille (2 heures minimum)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique