

## Domaine Bernard-Bonin - Meursault Les Narvaux-Dessous - 2022 - blanc



Bonne nouvelle pour les nombreux incondtionnels des vins du Domaine : la collection s'est enrichie, avec le millésime 2021, d'un nouveau parcellaire, mettant à l'honneur l'excellent terroir des Narvaux-Dessous. Véronique a eu la chance de récupérer une belle parcelle qui appartenait à sa tante, idéalement située sur les Narvaux.

Ce climat, bien connu des amateurs d'une expression raffinée et vibrante du finage de Meursault, surplombe les premiers crus Genevrières et Poruzots. Il partage avec eux la même nature de substrat : un sol de terres brunes assez pierreux et mince qui laisse rapidement la place à la roche-mère du Bathonien. Ce terroir pentu et bien drainant bénéficie en outre d'une parfaite exposition au levant qui garantit des maturations lentes et de belles fraîcheurs de bouche.

Interprétée avec beaucoup de justesse et une rare intensité, cette vigne des Narvaux-Dessous a donné cette année un vin d'une élégance folle, un vin vibrant et étiré, parcouru d'une arête minérale, citronnée qui anime un cœur fruité absolument irrésistible d'éclat et de gourmandise.

Le nez, d'abord discret, autour d'élégantes notes florales rappelant l'aubépine, le chèvrefeuille et la fleur d'oranger, s'ouvre progressivement vers un horizon de fruits frais, parfaitement mûrs, qui semblent avoir juste été cueillis dans l'arbre. On reconnaît la poire, la pêche et l'abricot, mais aussi le melon et une touche d'ananas. La fraîcheur du citron vert, du zeste d'orange et de la citronnelle s'élèvent maintenant du verre, apportant une vivacité qui nous enchante. Le socle calcaire nous renvoie vers une dimension maritime tout aussi vivifiante, entre falaises normandes, embruns et sable encore mouillé de la marée descendante. Au fil de l'aération, le vin ne cesse de gagner en complexité, offrant maintenant un profil plus dense et voluptueux, sur une crème de fruits blancs et jaunes.

La générosité et la maturité expressive du fruit s'affirment en bouche : on se régale d'une chair texturée et souple évoquant la pomme Reinette et la poire, le fruit de la passion et la pêche jaune, la mirabelle et l'ananas. Plus on avance vers la finale, plus l'empreinte minérale s'affirme, vibrante et intensément saline. La longueur de bouche est un modèle du genre : la longue et stimulante finale agit sur nous comme un bain de jouvence, transmettant l'énergie du terroir au plus profond du corps et de l'esprit.

Ce rare et prodigieux Meursault Les Narvaux-Dessous vous réglera sur

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

des accords terre-mer de haut vol : on pense à un duo de homard et de volaille de Bresse en cocotte luttée, à la façon de la Mère Brazier, ou, plus simplement, un poulet aux écrevisses. Effet « Waouh » garanti !

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Bernard-Bonin - Meursault Les Narvaux-Dessous - 2022 - blanc



### Dégustation et accords

**Nez** : frais et complexe : aubépine, chèvrefeuille, fleur d'oranger, poire, pêche, abricot, melon, ananas, citron vert, zeste d'orange, citronnelle, falaises normandes, embruns et sable encore mouillé par la marée, crème de fruits blancs et jaunes.

**Bouche** : Générosité et la maturité expressive du fruit, chair texturée et souple évoquant la pomme Reinette et la poire, le fruit de la passion et la pêche jaune, la mirabelle et l'ananas. Longue finale à l'empreinte minérale vibrante et intensément saline.

**Accords mets-vins** : Un duo de homard et de volaille de Bresse en cocotte luttée, à la façon de la Mère Brazier, ou, plus simplement, un poulet aux écrevisses.



### Conseils de service

**À consommer** :  
Entre 2027 et 2040

**Température de service** : 12°



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Meursault

**Cépage** : Chardonnay

**Culture** : Biologique et biodynamique