

Domaine Bernard-Bonin - Meursault Les Tillets - 2022 - blanc



Sur ce haut de coteau, surplombant les premiers crus Poruzots et Goutte d'Or, le sol est un véritable millefeuille de roches calcaires : il donne au vin cette signature spécifique, tendue, juteuse et intensément pierreuse. En outre, ce terroir assez tardif connaît en été de fortes amplitudes thermiques qui ont tendance à ralentir les maturités. Une qualité évidente à l'heure du réchauffement et des canicules à répétition. Véronique nous signale que c'est généralement la dernière parcelle à être vendangée au Domaine.

Comme toujours chez Bernard-Bonin, le travail à la vigne, ultra-précis, vise à limiter les rendements par un ébourgeonnage méticuleux (mais peu de rognage) et à bien aérer chaque grappe. Véronique et Nicolas ne cherchent pas à faire grossir les baies, mais plutôt à obtenir des concentrations élevées et un point optimal de maturité. Vient ensuite le temps de la vinification, totalement naturelle, sur les levures indigènes propres aux Tillets, sans aucun intrant. L'élevage en fûts se prolonge 18 mois, avec une très faible proportion de bois neuf (10% environ).

Aujourd'hui, ce qui frappe le plus avec ce Meursault Les Tillets, c'est la sensation d'équilibre et de plénitude qui s'en dégage. Sur ce millésime 2022 au profil solaire et porteur d'une prodigieuse énergie interne, on atteint un équilibre absolument parfait entre la signature juteuse, tendue et acidulée du terroir des Tillets d'une part, et la concentration hors-norme, la densité pulpeuse et pénétrante que le vin déploie en bouche d'autre part.

Au nez, on voyage entre le jasmin, le pollen, le miel d'acacia, la verveine et des notes anisées de cerfeuil. On sent aussi la craie et une touche fumée de silex frotté. La citronnelle et les zestes d'agrumes renforcent la sensation de fraîcheur stimulante. Au fil de l'aération, les arômes se montrent de plus en plus sensuels et gourmands : on pense maintenant à une poire ou une pêche pochée, à l'ananas et à la carambole, au beurre salé, à la pâte d'amande, à une crème anglaise délicatement vanillée. Avant même la première gorgée, on salive déjà.

En bouche, l'équilibre est somptueux ! Le toucher, soyeux en entame, ne cesse de se densifier. Le jus actif et savoureux, d'une remarquable pureté d'eau, déploie ses saveurs franches de prune verte, de noyau de pêche, de pomme Boskoop, d'orange et de mandarine. On retrouve ensuite une dimension épicée tonique, entre poivre blanc, verveine, baie de genièvre et musc. On lèche littéralement le caillou : les sels minéraux donnent à la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

finale son extraordinaire sapidité.

Lumineux, vivant, intense, ce Meursault Les Tillets de tous les superlatifs tutoie les sommets. Il vous ravira d'ici quelques années sur quelques beaux poissons ou crustacés, à la chair délicate : on pense à des ravioles de langoustines dans une nage Thaï, au lait de coco et citronnelle, ou un omble-chevalier cuit sur la peau, servi avec un bouillon miso et un risotto aux petits pois.

Un "Tillets" unique et indispensable.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Meursault Les Tillets - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : frais puis sensuel : jasmin, pollen, miel d'acacia, verveine, cerfeuil, craie, silex frotté, citronnelle, zestes d'agrumes, poire ou pêche pochée, ananas, carambole, beurre salé, pâte d'amande, crème anglaise délicatement vanillée.

Bouche : équilibre somptueux, toucher soyeux se densifiant, jus actif et savoureux, prune, noyau de pêche, pomme Boskoop, orange, mandarine, dimension épicée tonique (poivre blanc, verveine, baie de genièvre, musc). Finale minérale et sapide.

Accords mets-vins : sur quelques beaux poissons ou crustacés, à la chair délicate : on pense à des ravioles de langoustines dans une nage Thaï, au lait de coco et citronnelle, ou un omble-chevalier cuit sur la peau, servi avec un bouillon miso et un risotto aux petits pois.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2042

Température de service : 12°

Ouverture : Aération en bouteille (2 heures au moins) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique