

Domaine Bernard-Bonin - Jéroboam Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières - 2020 - blanc



Jéroboam

Si la famille de Véronique (les Michelot) cultive la vigne à Meursault depuis 6 générations, elle a aussi, depuis longtemps déjà, étendu son patrimoine viticole par quelques incursions du côté du non moins célèbre vignoble de Puligny-Montrachet. Au moment du partage des terres familiales, à la fin des années 1990, Véronique a ainsi pu récupérer deux petites parcelles de vieilles vignes situées sur deux célèbres crus de la commune voisine, La Garenne et Les Folatières. Deux terroirs situés plutôt sur la partie haute du finage, auxquels la succession de millésimes solaires convient tout particulièrement.

Sur Les Folatières, Véronique et Nicolas exploitent de très vieilles vignes de plus de 80 ans en moyenne, situées dans le secteur de Peux Bois, dans la partie méridionale du Cru en se rapprochant de la zone des Grands crus. La vigne occupe une position dominante sur le coteau. Comme nous le dit Nicolas sans ambages : « Ici, il n'y a pas de terre ! Dix centimètres tout au plus, après vous êtes directement sur le socle, sur la roche-mère ». On se demande d'ailleurs comment la plante arrive à se développer sur un sol aussi aride et pierreux... magie de la nature ! Elle parvient pourtant à puiser en profondeur l'humidité et les nutriments dont elle a besoin. Bien sûr, ces vieilles vignes donnent des rendements naturellement faibles : Véronique nous confirme que « les raisins sont toujours petits mais très concentrés ».

Le nez, expressif, charmeur et jaillissant, s'ouvre sur de nombreuses fleurs blanches et jaunes ainsi qu'une fine touche chlorophyllienne et anisée. Puis viennent les fruits blancs pochés, le miel frais, la poudre d'amande et l'éclat de noisette torréfié, la pêche et l'abricot, un soupçon d'ananas et des évocations particulièrement gourmandes de pâte à choux, de mie de pain et de millefeuille... Les sols calcaires apportent une délicate nuance poudrée et fumée, participant à l'harmonie et l'élégance du bouquet, tout comme cette note de zeste de citron confit qui vient électriser l'ensemble.

En bouche, le plaisir monte encore d'un cran ! L'entame juteuse, souple et active nous régale de saveurs franches de jus de poire, de pomme, de fruits à noyau et de fruit de la passion. Le fruit est porté par une acidité parfaitement intégrée, qui stimule les papilles et s'équilibre avec la texture enveloppante d'un beurre manié et l'évocation réconfortante d'une baguette ou d'une brioche juste sortie du four. Là encore, la finale en expansion permanente diffuse l'esprit et la chair de ce Folatières dans

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

le corps tout entier. Il nous envahit littéralement, nous envoûte même, pour notre plus grand bonheur.

Un Puligny-Montrachet Les Folatières vibrant et épanoui, qui convoquera, après quelques années de cave, homard, turbot, volaille de Bresse ou ris de veau, accompagnés de cèpes, morilles ou truffes noires. Un must, iconique.

Collector absolu en Coffret Bois : un seul Jéroboam disponible (3 L), Numéro 3/8

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Jéroboam Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Intense et charmeur : fleurs blanches et jaunes, cerfeuil anisé, fruits blancs pochés, miel frais, poudre d'amande, noisette torréfiée, pêche blanche et abricot, un soupçon d'ananas, pâte à choux et millefeuille, pierre broyée, zeste de citron confit

Bouche : L'entame juteuse, souple et active nous régale de saveurs franches de jus de poire, de coulis de pomme et d'orange sanguine, de fruits à noyau et de fruit de la passion.

Des notes réconfortantes de boulangerie, finale tendue, en expansion permanente

Accords mets-vins : Homard et volaille de Bresse en cocotte luttée, Turbot rôti et risotto à la truffe blanche, poularde en demi-deuil, cuite à l'étuvée dans un voile de champagne.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Aération en bouteille (2 heures) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet
1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique