Domaine Bernard-Bonin - Bourgogne Initiales B.B. - 2017

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 Meursault ! Pas si étonnant quand on se penche un peu plus en détail sur son pedigree…

La première parcelle se situe juste en face du célèbre climat du Limozin, au Sud du finage, en contrebas de la zone des premiers crus. 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 déjà, les principes de la bio-dynamie. A la vigne comme au chai, beaucoup de travail, un sens aigu du détail mais aucun artifice : 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 le plus naturel possible du terroir et du millésime : une gageure extrêmement difficile à atteindre.

Comme les crus, ce Bourgogne est ainsi 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 son propres univers avec ses propres levures, ses propres messages, ses propres équilibres que rien d'exogène ne doit venir perturber d'une année sur l'autre.

Ce Bourgogne intense et expressif est parfaitement ancré dans son terroir, un terroir sain et vivant qui donne au vin une extraordinaire sensualité parfaitement en ligne avec ce que l'on attend du finage de Meursault. Le bouquet se révèle d'une complexité rare à ce niveau : on y entre par une dimension terrienne, sur des évocations de gazon fraichement coupé, de mousse et d'écorce. Viennent ensuite la noisette grillée, l'huile d'amande douce, la poire Conférence, la pomme Boskoop. De franches notes d'agrumes, entre citron jaune et mandarine, se mêlent à des évocations d'herbes fines délicates, apportant un souffle de fraîcheur. L'expression du sol n'est jamais loin avec cette nuance fumée qui plane au-dessus d'un assortiment d'épices, sur le poivre blanc, le gingembre et la menthe poivrée.

La densité et l'énergie qui se dégagent en bouche sont remarquables. Les saveurs toniques d'agrumes, de kiwi, de fruit de la passion se marient magnifiquement à une minéralité calcaire excitante, soulignée par une dimension poivrée et finement mentholée. Le volume, la sapidité et la longueur de la finale finiront de vous convaincre que vous tenez là un

Bourgogne exceptionnel, qui n’a rien à envier à bien des Meursaults village !

Un vin à la fois inspirant et nourrissant, qu’il ne faudra pas hésiter d’ici deux ou trois ans à placer à table, pour accompagner, par exemple, une escalope de veau à la crème de champignons et son gratin dauphinois ! A moins que vous n’optiez pour une sole meunière. Succulent.

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Bourgogne Initiales B.B. - 2017

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Complexe et expressif : gazon fraîchement coupé, mousse et écorce. Noisette grillée, huile d'amande douce, poire Conférence, pomme Boskoop. Citron jaune et mandarine, herbes fines délicates. Fumée, poivre blanc, gingembre et menthe poivrée.

Bouche : Densité et énergie. Les saveurs toniques d'agrumes, de kiwi, de fruit de la passion se marient à une minéralité calcaire excitante, soulignée par une dimension poivrée et mentholée. Grosse finale sapide.

Accords mets-vins : Il mérite la table : une sole meunière, une escalope de veau à la crème de champignons et son gratin dauphinois. Un soufflé au Comté.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1/2 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique