Domaine Bernard-Bonin - Meursault Clos du Cromin - 2017

A l'opposé de la parcelle des Tillets, le Clos du Cromin est le terroir le plus précoce du Domaine. Ce climat situé au Nord du finage de Meursault bénéficie d'une exposition au Sud-Est et bien sûr de la protection que constituent les hauts murs de pierre qui ceignent encore le Clos. Des éléments qui favorisent une maturation assez rapide des raisins.

Les Bernard ont la chance d'exploiter un patrimoine exceptionnel de vieilles vignes : imaginez que les vignes du Clos du Cromin, plantées en 1972, sont les plus jeunes du Domaine ! Bien sûr, le soin apporté aux méthodes culturales et le respect des règles bio-dynamiques contribuent largement à la vitalité de la plante. D'autant qu'ici, les sols sont assez profonds et riches en argiles, permettant à la vigne d'absorber facilement les nutriments dont elle a besoin.

Le choix de la date de vendange est absolument essentiel sur le Clos du Cromin : Véronique et Nicolas s'attachent à cueillir relativement tôt afin que le vin révèle sa finesse minérale et sa fraîcheur, aux accents d'agrumes. On cherche la concentration bien sûr, mais surtout pas l'excès de richesse qui pourrait rapidement alourdir le vin et en limiter la complexité.

Mission parfaitement réussie sur ce fabuleux millésime 2017, tout en nuances, qui offre encore une fois un équilibre d'école entre sensualité murisaltienne et tension minérale. Entre générosité gourmande et fraîcheur incisive. D'un côté les petites fleurs blanches, le laurier frais, l'eucalyptus, la craie, la pierre frottée, le citron et le kiwi délicatement acidulé. De l'autre, l'amande rôtie, le pain grillé, la crème de fruits blancs (poire et pêche en tête), la crème anglaise, le beurre et même une touche pâtissière évoquant un éclair au café !

Si le bouquet, complexe et charmeur, nous nourrit, la bouche n'est pas en reste, offrant un mariage particulièrement harmonieux entre des saveurs suaves de praline, d'île flottante et d'autres, énergiques et toniques, de zestes d'orange. Cette texture à la fois crémeuse et rafraîchissante évoquera, pour celles et ceux qui la connaissent, l'horchata de chufa, la fameuse boisson espagnole, prisée du côté de Valence.

La finale agit comme un véritable propulseur : le vin se projette en avant, avec une énergie peu commune, porté par cette tension minérale d'une grande précision : la longueur en bouche est spectaculaire. Ce Meursault Clos du Cromin appelle de toutes ses forces un bar en croûte de sel, ou, mieux encore, des pinces de homard !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Meursault Clos du Cromin - 2017

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Frais et gourmand : petites fleurs blanches, laurier frais, eucalyptus, craie et pierre frottée, citron et kiwi. Amande rôtie, pain grillé, crème de fruits blancs (poire et pêche en tête), crème anglaise, beurre, une touche pâtissière d'éclair au café

Bouche : Mariage particulièrement harmonieux entre des saveurs suaves de praline, d'île flottante et d'autres, énergiques, de zestes d'orange. Texture à la fois crémeuse et rafraîchissante. Finale très longue, ample et tonique.

Accords mets-vins : Lotte rôtie et lard fumé en écume. Ris de veau à la crème. Boudin blanc truffé.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1 heure) ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique