Domaine Bernard-Bonin - Meursault Le Limozin - 2017

Résolument ancré dans son terroir, intense et vertical, ce Meursault Le Limozin est un modèle du genre et nous enchante par son équilibre magistral entre grâce aérienne, minéralité incisive et générosité gourmande.

Le climat du Limozin, situé au Sud du finage, en direction de Puligny, occupe une position tout à fait remarquable, presque « enserré » par les Charmes, au Sud, et les Genevrières à l'Ouest… un voisinage plus que fréquentable ! Et un voisinage que l'on sent dans le verre, tantôt penchant du côté aérien, poétique et même maritime, des Genevrières, tantôt plus orienté vers la séduction sensuelle et la densité crémeuse des Charmes-Dessous.

Maturité absolument parfaite du fruit, élevage subtil et maîtrisé qui soulignent l'étoffe naturelle du vin sans jamais masquer son intense minéralité et la sensation de fraîcheur qu'il porte en lui : tout est ici parfaitement en place, au service du fruit et du sol.

Dès le premier nez, intense et jaillissant, on est séduit par autant de grâce et d'harmonie : au départ, c'est bien la sensation de fraîcheur qui vous envahit, sur des notes de zeste de citron vert, de gelée d'agrumes, de coquillages, de craie, de caillou mouillé, de lys, de marguerite, d'infusion de tilleul, et une dimension chlorophyllienne évoquant le trèfle, la menthe ou encore le cresson. Quel souffle ! La parfaite maturité du fruit se révèle ensuite sur des arômes francs de pomme légèrement beurrée, de pêche blanche et de prune jaune, mâtinés d'une évocation de fruits secs.

Tout aussi complète et subtile, la bouche ondoie entre une tension citronnée, une texture charnue et dense, gorgée de fruits blancs (pomme, poire et raisin frais), et une minéralité pierreuse, saline, qui semble traverser le vin de part en part. Une touche poivrée vient stimuler les papilles, tandis que des saveurs de beurre salé et de sablé breton ajoutent à la gourmandise.

Parfaitement équilibré, doté d'une finale à la longueur majuscule, ce Limozin 2017 fera date : une réussite exemplaire, un grand vin, tout simplement !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Meursault Le Limozin - 2017

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Frais et jaillissant : zeste de citron vert, gelée d'agrumes, coquillages, caillou mouillé, lys, marguerite, tilleul séché, une dimension chlorophyllienne sur le trèfle, la menthe ou le cresson. Fruits secs. Prune jaune, pêche blanche, pomme beurrée.

Bouche : Subtile et toujours en mouvement : tension citronnée, texture charnue et dense, gorgée de fruits blancs, une minéralité pierreuse, saline. Une touche poivrée stimulante et des saveurs de beurre salé et de sablé breton.

Accords mets-vins : Jeune un carpaccio de bar ou de Saint-Jacques aux herbes et agrumes. Plus tard, des langoustines rôties, émulsion citronnelle et yuzu. Ris de veau laqués au caramel d'agrumes.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2032

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