Domaine Bernard-Bonin - Meursault 1er Cru Charmes-Dessus - 2017

Le domaine Bernard-Bonin exploite une petite parcelle de vieilles vignes sur la partie la plus qualitative du célèbre premier cru, les Charmes-Dessus, juste au-dessous des Perrières. Ici, les sols sont plus pentus et drainants, et surtout très caillouteux : ils confèrent au vin un supplément de tension et d'énergie.

Avec un âge moyen de près de 60 ans, les vignes ont eu tout le temps de s'imprégner en profondeur de l'identité du terroir. D'autant que chez Bernard-Bonin, on ne fait jamais de replantation « systématique » de parcelles entières : misant sur l'équilibre naturel des écosystèmes que forme chaque vigne, on se contente de remplacer chaque pied mort ou en trop mauvais état par un jeune cep en sélection massale, avec la conviction que les vieilles vignes protègent ainsi les plus jeunes. Une conviction (et c'est loin d'être la seule !) qu'ils partagent avec une grande dame de la Bourgogne et de la bio-dynamie, Lalou Bize-Leroy.

Pour ce Cru, Véronique et Nicolas s'autorisent à augmenter un peu la proportion de fûts neufs pour l'élevage, jusqu'à 20% environ. Ils restent fidèles bien sûr à leur principe que les fûts utilisés ne doivent connaître, au fil des millésimes, que les raisins de cette parcelle des Charmes-Dessus. Le meilleur moyen selon eux pour capter dans ses moindres nuances l'identité du terroir, toute l'indentité du terroir et rien que l'identité du terroir !

Ce qui frappe certainement le plus dans ce Charmes d'une intensité peu commune, c'est la sensation de fraîcheur citronnée et la minéralité résolument pierreuse qui arrivent au premier plan. Les marqueurs plus miellés et glycérinés que l'on prête le plus souvent à ce premier cru viennent ici assez loin derrière. Le bouquet séduit par sa dimension florale et chlorophyllienne, avec des accents anisés évoquant le cerfeuil et des notes de bergamote, de fleur d'oranger, de thé vert et de tilleul. Vient ensuite l'éclat du fruit frais et juteux, sur la poire surtout. Ce n'est qu'après une longue aération que certains marqueurs typiques des Charmes pointent à l'horizon, sur des évocations plus douces de miel fin et de nougat.

On retrouve en bouche cette énergie incroyable : la matière, pourtant dense, est littéralement portée par une tension de tous les instants. S'il y a du gras et une certaine densité, on est cependant très loin de la richesse opulente de certains Charmes. Avec sa texture ferme, sur des saveurs de fruits blancs, de citron confit et de caillou frotté, le vin trace son chemin, avance en permanence, stimulant au passage chaque papille. Quelques années de cave permettront de dompter cette fougue, cette énergie brute qu'il a trouvé dans les sous-sols pierreux. Disons 6 ou 7 ans, a minima : il

vous régalera alors pour accompagner un risotto aux langoustines ou à la truffe blanche, ou encore des pâtes à la langouste !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Meursault 1er Cru Charmes-Dessus - 2017

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Frais et minéral : pierre frottée, citron jaune, des accents anisés évoquant le cerfeuil et des notes de bergamote, de fleur d'oranger, de thé vert et de tilleul. Poire fraîche. Une nuance de miel et nougat.

Bouche : La matière, pourtant dense, est littéralement portée par une tension de tous les instants. Une texture ferme qui avance, sur des saveurs de fruits blancs, de citron confit et de caillou frotté. Finale longiligne et tonique

Accords mets-vins : Jeune, plutôt un homard grillé au beurre d'estragon. Plus tard, un risotto aux langoustines ou des pâtes à la langouste. On pourra ajouter des copeaux de truffe.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération en bouteille (2 heures) ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique