Domaine Bernard-Bonin - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières - 2017



Si la famille de Véronique (les Michelot) cultive la vigne depuis 6 générations, elle a aussi depuis longtemps déjà étendu son patrimoine viticole du côté 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.

Sur ce-dernier, 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, occupant une position assez haute 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 vigne 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, ici, les vieilles vignes donnent des rendements naturellement faibles : Véronique nous confirme que « les raisins sont toujours petits mais très concentrés ».

Passées de premières notes fumées, évoquant sésame grillé et pierre à fusil, c'est bien la fraîcheur printanière qui illumine cet élégant et intense Folatières. Zeste de citron, chèvrefeuille, fleur de pommier, une touche minérale évoquant le caillou mouillé, une nuance iodée de coquille d'huîtres, la noisette fraîche, la menthe sauvage et la coriandre : le bouquet, versatile à souhait, se montre d'une grande distinction. Quelques touches briochées et une nuance délicate de miel d'acacia apportent juste ce qu'il faut de gourmandise, tandis que le fruit s'exprime dans toute sa vérité, sur des saveurs franches de poire, de pomme Reinette et de nectarine.

S'il est encore très jeune, ce Puligny 1er Cru Folatières possède une matière dense mais parfaitement gainée par une acidité stimulante, aux saveurs citronnées. Ne nous y trompons pas : il y a là une énorme structure sous-jacente, avec du gras et de la mâche, qui ne demande que quelques années de cave pour se déployer pleinement et s'imbriquer parfaitement avec cette tension minérale omniprésente.

Vous tiendrez alors un très grand Puligny qui devrait briller aussi bien sur des huîtres chaudes à la mousse de cresson qu'un turbot rôti et son émulsion aux champignons sauvages et cerfeuil. Si vous ne résistez pas à l'envie de le goûter dans sa jeunesse, optez plutôt pour un carpaccio de bar accompagné d'une salade d'herbes au jus d'agrumes.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Intense : zeste de citron, chèvrefeuille, fleur de pommier, caillou mouillé, coquille d'huîtres, noisette fraîche, menthe sauvage et coriandre. Une touche briochée. Poire, pomme Reinette, pêche blanche.

Bouche : Une matière dense, avec du gras et de la mâche, parfaitement gainée par une acidité tonique et stimulante, aux saveurs citronnées. Longue finale, portée par la tension minérale.

Accords mets-vins : Jeune, un carpaccio de bar accompagné d'une salade d'herbes au jus d'agrumes. Plus tard, des huîtres chaudes à la mousse de cresson ou un turbot rôti et son émulsion aux champignons sauvages et cerfeuil.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération en bouteille (2 heures) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique