

Domaine Bernard-Bonin - Meursault Vieilles Vignes - 2019



Archétype du Meursault "majuscule", véritable concentré de terroir d'une incroyable personnalité, ce vin incarne avec une classe folle et une rare intensité tout ce dont Meursault est capable. Par son envergure, sa profondeur et la sensualité envoûtante qu'il dégage, il regarde clairement du côté du célèbre 1^{er} Cru des Charmes : c'est un monument !

Cette cuvée, issue de vignes de plus d'une soixantaine d'années, associe principalement deux terroirs. Celui de Sous La Velle (terroir « historique » du Domaine), derrière le Château : ici les sols assez profonds donnent au vin densité et profondeur. Ils sont, en outre, parcourus de nombreuses sources souterraines qui contribuent à préserver la vigne de tout stress hydrique et à renforcer cette prodigieuse énergie vitale qu'elle va transmettre au raisin. A l'autre bout du spectre, les vieilles vignes plantées sur le climat des Pelles, en début de coteau, bénéficient quant à elles d'un sol mince, très calcaire et caillouteux, qui apporte une tension vibratoire et cette intensité épicée particulièrement salivante.

Sur ces parcelles où les vieilles vignes donnent naturellement des raisins plutôt petits et concentrés, Véronique et Nicolas veillent à vendanger assez tôt, afin de ne pas « surjouer » le côté « gourmand et confit ». C'est d'autant plus vrai que leurs pratiques culturales, limitant les rognages afin de ne pas trop stresser la plante, contribuent à rendre les cycles de maturation plus réguliers et à donner, au final, de meilleurs équilibres. Tout est fait pour préserver cette énergie et cette fraîcheur interne qui portent le vin dans le temps et contribuent à procurer cette émotion vibratoire que l'on ressent tout au long de la dégustation. Une logique particulièrement judicieuse sur des millésimes solaires et à faibles rendements comme 2019.

Le nez, incroyablement expressif et séducteur, nous plonge immédiatement dans un bain de sensualité, au cœur de paysages luxuriants et lumineux. On pense à des huiles et autres onguents à base d'amande douce, de miel et de gelée royale, d'extraits de jasmin ou de lys, de camphre et de bergamote. On se délecte de pâtisseries au beurre juste sorties du four, entre quatre-quarts, financier, crème renversée ou puits d'Amour. Le fruit n'est pas en reste, évoquant de délicieux coulis de mirabelle et de pêche, des pommes compotées, de la mangue rôtie ou encore de la pâte de coing. Même terminé, le fond du verre continue de rayonner de mille nuances florales, oniriques, qui nous laissent apercevoir à quel point la complexité de ce Meursault le portera loin dans le temps.

En bouche, le considérable volume de fruits se double d'une dimension lactique enveloppante, presque huileuse, évoquant quelques délicieux fromages blancs au lait cru. La poire pochée au miel, le coing et la

confiture de prunes jaunes voisinent avec de nombreux agrumes confits, autour du pamplemousse, du citron et de la mandarine. Sur la finale, la présence de la roche, dense, massive, renforce encore la sensation de force qui se dégage du vin. Ce Meursault incroyablement concentré et vibratoire résonne dans le plexus de longues secondes comme un puissant coup de gong.

Face à un tel festival de saveurs, face à une telle évidence de structure, difficile de résister au plaisir d'en déguster une bouteille dans la jeunesse. On veillera alors à la carafier avant de l'associer à une côte de veau aux champignons ou une darne de saumon et sa sauce Béarnaise. L'idéal serait cependant de le laisser peaufiner encore ses équilibres pendant 4 ou 5 années en cave... Le plaisir n'en sera que plus grand. Impressionnant !

Domaine Bernard-Bonin - Meursault Vieilles Vignes - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Jaillissant et séducteur : huile d'amande douce, miel et gelée royale, extraits de jasmin ou de lys, camphre et bergamote, quatre-quarts, financier, crème renversée ou puits d'Amour, coulis de mirabelle et de pêche, pommes compotées, mangue rôtie, coing

Bouche : Volume considérable de fruits doublé d'une dimension lactique et huileuse, évoquant quelques délicieux fromages blancs au lait cru. Poire pochée au miel, coing, confiture de prunes jaunes et agrumes rôtis. Finale dense, ancrée dans la roche, vibratoire

Accords mets-vins : Une côte de veau aux champignons ou une darne de saumon et sa sauce Béarnaise. Sandre au beurre blanc, barbue à l'oseille ou raie au beurre noir. Plus tard, des ris de veau à la crème.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération en bouteille (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique