# Domaine Bernard-Bonin - Meursault Le Limozin - 2019

Sur ce millésime particulièrement expressif, intense et concentré, ce Meursault Le Limozin s'offre à nous tel un kaléidoscope de couleurs et d'émotions : il scintille comme rarement.

Le climat du Limozin, du nom d'une petite rivière qui y prenait sa source, est situé au Sud du finage, en direction de Puligny. Il occupe une position très enviable, presque « enserré » par deux célèbres premiers crus : 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 floral, des Genevrières, tantôt plus orienté vers la sensualité et la densité crémeuse et gourmande des Charmes-Dessous.

Maturité absolument parfaite du raisin, élevage subtil et maîtrisé qui souligne l'étoffe naturelle du vin sans jamais masquer son éclat, son énergie interne et la sensation de fraîcheur qu'il porte en lui : tout est ici parfaitement ajusté, au service du fruit et du terroir.

Au nez, la sensation de grâce et de plénitude nous emporte : le vin s'ouvre dans un registre gourmand et enveloppant (typiquement murisaltien !) évoquant la poire Williams, la pêche rôtie et l'abricot, la corne de gazelle, le millefeuille, la pâte d'amande, le nougat et le miel d'acacia. Le beurre se pare de quelques notes rafraîchissantes d'agrumes, entre citron et orange. Mais ici, l'interprétation du terroir se fait « sotto voce » : plus le vin s'aère, plus il voit s'élever une sensation de finesse et de grâce florale, autour du chèvrefeuille, du jasmin et du muguet. L'expression du sol, précise et raffinée, s'illustre dans une note poudrée et quelques nuances épicées de poivre blanc, de curcuma et de gingembre.

On retrouve en bouche ampleur et densité, couplées à une dimension acidulée et énergique. La « douceur murisaltienne », avec ses évocations de tarte fine aux pommes et aux prunes, d'amandine aux poires, de coulis d'abricot et de touron, s'accompagne d'une touche plus énergique évoquant la rhubarbe confite et quelques agrumes. Le volume de la finale, sa sapidité et son énergie interne sont absolument phénoménaux.

Ce prodigieux Meursault Limozin est un très grand vin, qu'il conviendra d'attendre au moins 5 ans si vous voulez profiter pleinement de sa complexité et de son potentiel extraordinaire. Si vous « craquez » avant, veillez impérativement à l'aérer quelques heures avant la dégustation… A 5 ans d'âge, on se laissera tenter par un bar cuit en croûte de sel et son beurre blanc. A 10 ans, on pourra jouer la carte du ris de veau à la crème ou de la volaille de Bresse pochée et sa sauce « Poulette »… Un pur délice.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

# Domaine Bernard-Bonin - Meursault Le Limozin - 2019

## Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Harmonie et gourmandise : poire Williams, pêche rôtie et abricot, corne de gazelle, millefeuille, pâte d'amande, nougat et miel d'acacia, beurre d'agrumes, chèvrefeuille, jasmin et muguet, une note poudrée, poivre blanc, gingembre, curcuma

Bouche : Ampleur et densité, couplées à une dimension acidulée et énergique. Des évocations de tarte aux pommes ou aux prunes, d'amandine aux poires, de coulis d'abricot et de touron mais aussi l'énergie acidulée de la rhubarbe et des agrumes. Enorme persistance

Accords mets-vins : A 5 ans d'âge, on se laissera tenter par un bar cuit en croûte de sel et son beurre blanc. A 10 ans, on pourra jouer la carte du ris de veau à la crème ou de la volaille de Bresse pochée et sa sauce « Poulette »...

## Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération en bouteille (2 heures) ou carafage

## Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique