Domaine Bernard-Bonin - Puligny-Montrachet 1er Cru La Garenne - 2019

Situé sur les hauteurs des coteaux de Puligny-Montrachet, en allant vers le Hameau de Blagny, le 1er Cru La Garenne possède une identité affirmée qui convient particulièrement à des millésimes plutôt solaires et concentrés, comme ce 2019 aux faibles rendements et à l'été chaud et sec.

La Garenne est un terroir tardif, frais et venté. C'est aussi l'un des plus calcaires : ici le sol est maigre et très pierreux, imprégnant les vins d'une verticalité, d'une empreinte saline et d'une tension caractéristiques. Son exposition dominante au Sud compense la relative fraîcheur climatique et permet au chardonnay de trouver son optimum de maturité.

Bien sûr, ici plus qu'ailleurs, la maîtrise des rendements est impérative, pour permettre au raisin de s'imprégner de cette essence minérale typique du Premier Cru. Là encore, il ne fallait pas se rater sur le choix de la date de vendange, afin de capter le point d'équilibre où le vin portera en lui cette tension crayeuse caractéristique, sans pour autant manquer de corps ni de structure. Défi brillamment relevé par Véronique et Nicolas qui signent ici un 1er Cru La Garenne particulièrement concentré et vibratoire : un vin vivant et habité, dont l'intensité et l'énergie débridée vous donneront des frissons !

Pierre à fusil, fleurs blanches, herbes fraîches (cerfeuil et coriandre surtout), eucalyptus, poivre vert et poivre blanc, craie et caillou mouillé, pêche blanche, poire Conférence, zestes d'orange et de pamplemousse, quelques notes toastées évoquant la brioche juste sortie du four ou la ficelle fraîche, une touche de pâte d'amande : le bouquet nous offre une belle ode à la fraîcheur, à l'énergie de la Terre... sans oublier d'être gourmand !

La remarquable densité de bouche révèle une parfaite maturité du raisin, et une haute concentration. Cependant, les saveurs d'agrumes et de fruits frais, doublées d'une dimension saline et épicée (on pense maintenant au gingembre et au poivre Sichuan), nous rappellent que l'on est bien sur le terroir de La Garenne : il y a là une tension minérale et une finesse de grain absolument remarquables. Elles porteront le vin loin dans le temps. Ce superbe et rarissime 1er Cru La Garenne, entre densité fruitée et expression effilée du sol, réunit le meilleur des deux mondes.

Attention : un collector absolu produit à seulement 500 bouteilles...

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Puligny-Montrachet 1er Cru La Garenne - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Frais et énergique : pierre à fusil, fleurs blanches, herbes fraîches (coriandre et cerfeuil), eucalyptus, poivre blanc et poivre vert, craie et caillou mouillé, pêche blanche, poire Conférence, zestes d’agrumes (mandarine, citron vert)

Bouche : Une belle densité, de la concentration et de la maturité. Saveurs d’agrumes et de fruits frais, des épices : il y a là une vibration, une tension minérale, une finesse de grain absolument remarquables. Persistance phénoménale

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel. Turbot rôti. Plus tard, des ris de veau aux pointes d'asperges vertes ou un risotto aux saint-jacques.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération en bouteille (2 heures) ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique