Domaine Bernard-Bonin - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières - 2019

Si la famille de Véronique (les Michelot) cultive la vigne à Meursault depuis 6 générations, elle a aussi, depuis longtemps déjà, étendu son patrimoine viticole par quelques incursions du côté du non moins célèbre vignoble 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. Deux terroirs situés plutôt sur la partie haute du finage, auxquels la succession de millésimes solaires convient tout particulièrement.

Sur Les Folatières, 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 en se rapprochant de la zone des Grands crus. La vigne occupe une position dominante 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 plante 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, ces vieilles vignes donnent des rendements naturellement faibles : Véronique nous confirme que « les raisins sont toujours petits mais très concentrés ».

Le nez, expressif, charmeur et jaillissant, s'ouvre sur de nombreuses fleurs blanches et jaunes ainsi qu'une fine touche anisée. Puis viennent les fruits blancs pochés, le miel frais, la poudre d'amande et l'éclat de noisette torréfié, la pêche blanche et l'abricot, le melon, un soupçon d'ananas et des évocations particulièrement gourmandes de puits d'amour et de millefeuille… Les sols calcaires apportent une délicate nuance poudrée et fumée, participant à l'harmonie et l'élégance du bouquet, tout comme cette note de zeste de citron qui vient électriser l'ensemble.

En bouche, le plaisir monte encore d'un cran ! L'entame juteuse, souple et active nous régale de saveurs franches de jus de poire, de coulis de pomme et d'orange sanguine, de fruits à noyau et de fruit de la passion. Le fruit est porté par une acidité parfaitement intégrée, qui stimule les papilles et s'équilibre à merveille avec la texture enveloppante d'un beurre manié et l'évocation réconfortante d'une baguette ou d'une brioche juste sortie du four. Là encore, la finale en expansion permanente diffuse l'esprit et l'intensité de ce Folatières dans tout le corps. Il nous envahit littéralement, nous envoûte même, pour notre plus grand bonheur.

Un Puligny-Montrachet Les Folatières à la capacité de séduction rare, qui convoque aujourd'hui comme dans 10 ans, homard, turbot, volaille de Bresse et truffe blanche. Un must absolu ! A peine 500 bouteilles produites...

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Intense et charmeur : fleurs blanches et jaunes, une nuance anisée, fruits blancs pochés, miel frais, poudre d’amande, noisette torréfiée, pêche blanche et abricot, melon, un soupçon d’ananas, puits d'Amour et millefeuille, pierre broyée, zeste de citron

Bouche : L’entame juteuse, souple et active nous régale de saveurs franches de jus de poire, de coulis de pomme et d’orange sanguine, de fruits à noyau et de fruit de la passion. Des notes réconfortantes de boulangerie, finale tendue, en expansion permanente

Accords mets-vins : Homard et volaille de Bresse en cocotte luttée, Turbot rôti et risotto à la truffe blanche, poularde en demi-deuil.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2036 au moins

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