Domaine Bernard-Bonin - Meursault Les Tillets - 2020

Sur ce haut de coteau, surplombant les premiers crus Poruzots et Goutte d'Or, le sol est un véritable millefeuille de roches calcaires : il donne au vin cette signature spécifique, tendue, juteuse et intensément pierreuse. En outre, ce terroir assez tardif connaît en été de fortes amplitudes thermiques qui ont tendance à ralentir les maturités. Une qualité évidente à l'heure du réchauffement et des canicules à répétition. Véronique nous signale que c'est généralement la dernière parcelle à être vendangée au Domaine.

Comme toujours chez Bernard-Bonin, le travail à la vigne, ultra-précis, vise à limiter les rendements par un ébourgeonnage méticuleux (mais peu de rognage) et à bien aérer chaque grappe. Véronique et Nicolas ne cherchent pas à faire grossir les baies, mais plutôt à obtenir des concentrations élevées et un point optimal de maturité. Vient ensuite le temps de la vinification, totalement naturelle, sur les levures indigènes propres aux Tillets, sans aucun intrant. L'élevage en fûts se prolonge 18 mois, avec une très faible proportion de bois neuf (10% environ).

Aujourd'hui, ce qui frappe le plus avec ce Meursault Les Tillets, c'est la sensation d'équilibre et de plénitude qui s'en dégage. Sur ce millésime 2020 précoce et étincelant, on atteint un équilibre absolument parfait entre la signature juteuse, tendue et acidulée du terroir des Tillets d'une part, et la concentration hors-norme, la densité pulpeuse et pénétrante que le vin déploie en bouche d'autre part.

Au nez, on voyage entre le jasmin, le pollen, le miel d'acacia, la verveine et des notes anisées de cerfeuil. On sent aussi la craie et une touche fumée de silex frotté. La citronnelle et les zestes d'agrumes renforcent la sensation de fraîcheur stimulante. Au fil de l'aération, les arômes se montrent de plus en plus sensuels et gourmands : on pense maintenant à une poire ou une pêche pochée, à l'ananas et à la carambole, au beurre salé, à la pâte d'amande, à une crème anglaise délicatement vanillée. Avant même la première gorgée, on salive déjà.

En bouche, l'équilibre est somptueux ! Le toucher, soyeux en entame, ne cesse de se densifier. Le jus actif et savoureux, d'une remarquable pureté d'eau, déploie ses saveurs franches de prune verte, de noyau de pêche, de pomme Boskoop, d'orange et de mandarine. On retrouve ensuite une dimension épicée tonique, entre poivre blanc, verveine, baie de genièvre et musc. On suce littéralement le caillou : les sels minéraux donnent à la finale son extraordinaire sapidité.

Lumineux, vivant, intense, ce Meursault Les Tillets de tous les superlatifs tutoie les sommets. Il vous ravira d'ici quelques années sur quelques

beaux poissons ou crustacés, à la chair délicate : on pense à des ravioles de langoustines dans une nage Thaï, au lait de coco et citronnelle, ou un omble-chevalier cuit sur la peau, servi avec un bouillon miso et un risotto aux petits pois.

Un "Tillets" unique et indispensable.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Meursault Les Tillets - 2020

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Intense et frais : fleurs blanches, pollen, miel d'acacia, verveine, notes anisées de cerfeuil, craie, une touche fumée de silex frotté. Citronnelle et zeste d'agrumes. Puis poire pochée, ananas, carambole, pêche beurrée. Crème vanillée

Bouche : Une entame soyeuse, un jus actif et savoureux sur la prune, le noyau de pêche, la pomme Boskoop, le cédrat la mandarine. Une dimension épicée tonique, entre poivre blanc, gingembre, baie de genièvre et une nuance de musc. Finale minérale très sapide

Accords mets-vins : Des ravioles de langoustines dans une nage Thaï, au lait de coco et citronnelle, ou un omble-chevalier cuit sur la peau, servi avec un bouillon miso et un risotto aux petits pois.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération en bouteille (2 heures au moins) ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique