Domaine Bernard-Bonin - Magnum Meursault 1er Cru Genevrières - 2019

Nous touchons là le point d'équilibre parfait entre la grâce florale, poétique et planante d'un grand Genevrières et l'interprétation sensuelle et profonde, gorgée d'un fruit lascif et savoureux, du millésime 2019. Véritable concentré de terroir et d'émotions, ce Meursault Genevrières regarde, par sa stature hors-norme, du côté du Grand Cru Bienvenues-Bâtard-montrachet !

Véronique et Nicolas ont la chance d'exploiter deux parcelles de vieilles vignes, l'une sur Genevrières-Dessus, l'autre sur Genevrières-Dessous. Si le terroir du célèbre premier cru est relativement homogène, Nicolas souligne quelques nuances, qu'il a pu constater en travaillant la vigne : la partie supérieure est plus pierreuse, avec des sols très minces. « Quand nous labourons (au cheval), nous frappons le rocher tout le temps » précise-t-il, alors que la parcelle de Genevrières-Dessous possède un sol plus meuble en surface, sur 50 centimètres environ. Les raisins des deux vignes sont vinifiés séparément avant d'être assemblés à la fin d'un élevage qui se révèle particulièrement subtil et discret : la première apporte un supplément d'énergie épicée et d'intensité minérale tandis que la seconde renforce la densité de texture du vin, avec un côté plus voluptueux et beurré.

Dès le premier nez, on plonge dans un univers envoûtant, habité par la poésie des fleurs et la sensualité délicate des épices et des parfums d'Orient. On ferme les yeux et l'on imagine des champs de lys et d'œillets blancs, à perte de vue. On pense à des violettes, au jasmin ou encore à de grands mimosas en fleurs, à la fin de l'hiver. Puis vient cette dimension délicatement épicée qui nous emmène vers quelques étals orientaux : le curcuma, la cannelle, la noix de muscade ou les baies roses voisinent avec les cornes de gazelle ou les baklavas généreusement miellés. Poire finement caramélisée, pomme d'Amour et pêche blanche complètent une aromatique particulièrement charmeuse.

Si le vin ne manque pas de densité de bouche, il offre une matière fluide, souple comme une soie sauvage. On se régale de saveurs suaves et gourmandes de coing et de poire, relevées d'une touche poivrée et d'évocations plus toniques d'écorce d'orange, de citron et de pamplemousse. Plus on avance dans la dégustation, plus le vin se minéralise, procurant une sensation de fraîcheur de plus en plus intense. La sapidité et surtout, la persistance extraordinaire de la finale, où la poussière de roche se mêle aux agrumes, au clou de girofle et aux fruits blancs, rapprochent clairement ce Genevrières de la stature d'un grand Cru. On ne peut s'empêcher de penser à un Bienvenues-Bâtard-

Montrachet…

Son équilibre d’école et sa prodigieuse complexité le porteront avec une grâce infinie sur les 15 prochaines années !

Quantité limitée à 1 magnum par client.

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Magnum Meursault 1er Cru Genevrières - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflet vert

Nez : Onirique et intense : champs de lys et d'œillets blancs, violettes, jasmin, grands mimosas en fleurs, curcuma, cannelle, noix de muscade et baies roses, cornes de gazelle ou baklavas, poire caramélisée, pomme d'Amour et pêche blanche.

Bouche : Dense mais dotée d'une matière fluide, souple comme une soie sauvage. Saveurs suaves et gourmandes de coing et de poire, relevées d'une touche poivrée et d'écorce d'orange, de citron et de pamplemousse. Finale minérale, épicée, incroyablement longue

Accords mets-vins : Des ravioles de langoustines dans une nage coco-citronnelle, un navarin de homard à la façon de Bernard Pacaud, un filet de Saint-Pierre "Retour des Indes" à la façon des Roellinger.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2036 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération en bouteille (2 heures) ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique