Domaine Bernard-Bonin - Magnum Meursault Clos du Cromin "Le Pré de Manche" - 2019

A l'opposé de la parcelle des Tillets, le Clos du Cromin est le terroir le plus précoce du Domaine. Ce climat situé au Nord du finage de Meursault bénéficie d'une exposition au Sud-Est et de la protection que constituent les hauts murs de pierre qui ceignent encore le Clos. Des éléments qui favorisent une maturation assez rapide des raisins.

Les Bernard ont la chance d'exploiter un patrimoine exceptionnel de vieilles vignes. Jugez plutôt : les pieds situés sur la partie haute du Clos du Cromin, dans l'excellent secteur du Pré de Manche, ont été plantés en 1972. Déjà cinquantenaires, ce sont pourtant les plus jeunes du Domaine ! Bien sûr, le soin apporté aux méthodes culturales et le respect des règles bio-dynamiques contribuent largement à la vitalité de la plante. D'autant qu'ici, les sols, assez caillouteux en surface, sont néanmoins assez profonds et riches en argiles, permettant à la vigne d'absorber facilement les nutriments dont elle a besoin.

Le choix de la date de vendange est absolument essentiel sur le Clos du Cromin : Véronique et Nicolas s'attachent à cueillir relativement tôt afin que le vin ne perde rien de sa signature minérale et de sa fraîcheur aux accents citronnés. On cherche la concentration bien sûr, mais surtout pas l'excès de richesse qui pourrait rapidement alourdir le vin et en limiter la complexité. Ici, on aime les vins habités, les vins de lieux, porteurs des messages du vivant.

Mission parfaitement réussie sur ce 2019 ample, voluptueux et texturé, mais animé en permanence par l'énergie que la vigne a su tirer du sol et de son environnement. Un Clos du Cromin d'une envergure à faire pâlir d'envie bien des premiers Crus !

Solidement installé sur un point d'harmonie idéal entre volupté et tonicité, le vin offre un nez à la fois charmeur et ancré dans le sol. D'abord dans sa dimension argileuse, avec ces notes de terre fraîchement retournée, de sous-bois et de châtaigne. Puis, après une bonne aération, c'est bien la dimension calcaire, avec ses accents crayeux et poudrés, qui s'affirme, entourée d'une farandole de notes fruitées évoquant, pêle-mêle, le jus de poire, la pêche, le melon et l'ananas, la tarte au citron ou le chausson aux pommes. L'amande rôtie n'est pas loin, les petites fleurs blanches non plus… C'est un pur régal.

La bouche n'est pas en reste : les sensations s'entremêlent constamment. Tantôt suave et enveloppant, tantôt acidulé et tonique, puis floral et aérien, le vin est animé d'une percussion minérale et épicée qui vibre en

nous pendant de longues secondes... Emotion garantie ! Que dire de la finale : par sa force intérieure, sa précision et sa tension vibratoire, elle est tout simplement spectaculaire !

La réussite de ce Clos du Cromin est insolente. Une seule obligation : l'attendre en cave au moins 3 ans, ou, à défaut, le carafer avec 3 heures d'avance... Il sera alors temps de vous régaler avec une belle sole meunière, un tronçon de turbot rôti et sa sauce Béarnaise ou une volaille de Bresse aux girolles...

Quantité limitée à 1 magnum par client.

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Bernard-Bonin - Magnum Meursault Clos du Cromin "Le Pré de Manche" - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Charmeur, imprégné de sol : terre humide, sous-bois et crème de châtaigne, craie et poudre de riz, jus de poire, pêche, melon et ananas Victoria, tarte au citron et chausson aux pommes, amande rôtie, tilleul et fleur de vigne. Une note de poivre blanc

Bouche : Les sensations s'entremêlent, tantôt suaves et enveloppantes, tantôt acidulées et toniques, puis plus végétales et aériennes, pour finir sur une percussion minérale et épicée vibrante. Reine-Claude, kumquat, pamplemousse, poivres fins : tout y est

Accords mets-vins : Lotte rôtie et lard fumé en écume. Une belle sole meunière, un turbot et sa sauce Béarnaise ou une volaille de Bresse aux girolles.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui (après carafage), jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1 heure au moins) ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique