

Domaine Buisson-Charles - Bourgogne Aligoté "Sous le chemin" - 2015



Certains rares vigneron parviennent à donner à leur aligoté une profondeur et un souffle qui désorientent bien des dégustateurs, tant à l'aveugle, on s'imagine en présence d'un beau chardonnay de la Côte d'Or. C'est bien ce que parvient à faire Patrick Essa avec cet Aligoté parcellaire de très haute tenue, qui, après une bonne aération, vous enchante par sa matière à la fois dense et pourtant ciselée, et son aromatique puissante et complexe.

Il faut dire que ce vin est particulièrement bien né : exclusivement produit sur le finage de Meursault, il est issu d'une petite parcelle de moins d'un demi-hectare, sur le lieu-dit Sous le Chemin. Les vignes de plus de 45 ans, plantées à une densité élevée (11000 pieds par hectare, tout comme les vignes de chardonnay sur les meilleurs crus) s'immiscent en profondeur dans un sol argilo-calcaire assez riche.

Parfaitement conscient de la capacité de la vigne à transmettre l'identité et la puissance caractéristique de ce terroir murisaltien, bien au-delà de l'expression variétale du cépage, Patrick Essa fait le choix d'un élevage en fûts d'un an environ, avec moins de 10% de bois neuf, qui va souligner le relief du vin, avant de le laisser repasser quelques mois en cuve pour qu'il retrouve fraîcheur et souplesse.

Après une bonne aération (n'hésitez pas à l'ouvrir au moins deux heures avant de le déguster), ce Bourgogne Aligoté en surprendra plus d'un par sa richesse aromatique : on se promène ici avec allégresse entre fleurs blanches, cerfeuil, réglisse, pulpe d'agrumes, pomme, gelée de coing, noisette, beurre frais et miel fin... Même intensité en bouche où le vin se montre à la fois ample et concentré en attaque puis parfaitement resserré et tendu sur le milieu de bouche. La finale est particulièrement savoureuse et enlevé, franchement peu commune pour un aligoté. Clairement un des meilleurs aligotés goûtés sur le millésime : bluffant !

Domaine Buisson-Charles - Bourgogne Aligoté "Sous le chemin" - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Intense : fleurs blanches, cerfeuil, réglisse, pulpe d'agrumes, pomme, gelée de coing, noisette, beurre frais et miel fin...

Bouche : A la fois ample et précise dans sa définition. Nourrissant et concentré en attaque, une belle tension resserre le vin en milieu de bouche. Finale énergique et fraîche.

Accords mets-vins : Parfait en apéritif avec gougères, feuilletés au sésame et truite fumée. Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Aligoté

Culture : Raisonnée, principes biologiques.