

Domaine Buisson-Charles - Meursault Vigne de 1945 - 2015



Ce n'est qu'avec le millésime 2015 que Catherine et Patrick Essa ont décidé d'isoler cette nouvelle cuvée, jusque-là assemblée, après une vinification et un élevage séparé, dans leur traditionnel Meursault Vieilles Vignes.

Conscient du potentiel exceptionnel du millésime 2015, à condition bien sûr de ne pas commettre d'erreur quant à la date de vendange et à l'atteinte du bon seuil de maturité physiologique et phénolique des raisins, Patrick Essa a finalement décidé de sauter le pas pour créer ce nouveau Meursault parcellaire : bien lui en a pris, tant celui-ci se montre d'ores et déjà épatant d'équilibre entre puissance et délicatesse, traversé de part en part d'une trame minérale de tout premier ordre.

Les vieilles vignes de 1945 sont issues d'une petite parcelle au sud des Charmes, qui jouxte le finage de Puligny-Montrachet. Comme toutes les vignes du Domaine, celles-ci, plantées à 11 000 pieds par hectare, faisait déjà l'objet, par Michel Buisson, d'un soin de tous les instants : le père de Catherine avait déjà banni depuis longtemps tout intrant de synthèse et préférait travailler régulièrement les sols, persuadé que la vigne ne pouvait donner son meilleur que dans un environnement sain et un sol vivant. Catherine et Patrick ont bien sûr poursuivi sur cette ligne, aujourd'hui revendiquée par tous les grands noms de la Côte.

A la différence de nombreux vigneron qui ont choisi de vendanger très tôt sur le chaud et solaire millésime 2015, Patrick a fait le choix d'attendre la pluie du 2 septembre, misant sur le fait que cette période un peu plus humide et plus fraîche permettrait au raisin de terminer sa maturation physiologique, tout en gagnant en acidité tartrique qui s'est en effet révélée essentielle pour apporter au vin un supplément de fraîcheur et de tension.

Quand on goûte son Meursault « Vigne de 1945 », on se dit qu'il a eu doublement raison : ni trop mûr, ni trop « fluet », le vin se révèle aujourd'hui d'une splendide concentration couplée à une énergie qui ne vous quitte pas tout au long de la dégustation. Chèvrefeuille, mimosa, poire juteuse, pêche blanche, mirabelle, pierre frottée, coquille d'oeuf, amande, beurre pommade : c'est un beau cortège d'arômes qui jaillit du verre avec un naturel confondant. Expressif mais jamais lourd ou ostentatoire, ce Meursault se déploie en bouche avec une précision d'horloger. D'abord ample, avec juste ce qu'il faut de gras, il s'affine ensuite, porté par une superbe trame saline qui n'en finit pas de titiller vos papilles. Voici une superbe leçon de style et de terroir, qui traversera avec panache les 10 prochaines années. Une découverte à ne manquer sous aucun prétexte.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Buisson-Charles - Meursault Vigne de 1945 - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Riche : chèvrefeuille, mimosa, poire juteuse, pêche blanche, mirabelle, pierre frottée, coquille d'oeuf, amande, une touche de beurre pommade.

Bouche : A la fois pulpeux et tendu, très complet et équilibré. Du gras en attaque puis une belle trame saline vient affiner et retendre le tout. Très belle persistance.

Accords mets-vins : Crustacés ou poissons pochés accompagnés d'un beurre blanc. Blanquette de veau ou de volaille. Boudin blanc truffé. Comté ou beaufort fruité.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes
biologiques.