

Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Les Cras - 2015



Au pays des grands blancs à la fois denses et intensément minéraux, le climat des Cras est probablement, avec Caillerets, le plus méconnu des premiers crus de Meursault. A l'opposé des autres premiers crus, tous au Sud du finage, le climat Les Cras se situe au Nord, tout proche des Santenots et des premiers crus de Volnay qui marquent le début de la prééminence du pinot noir. A la différence des autres premiers crus murisaltiens, « Les Cras » est traditionnellement complanté en chardonnay et en pinot noir. Les Buisson-Charles ont planté dès 1955 une petite parcelle d'à peine 22 ares sur la partie basse du Cru, sur des terres blanches argilo-calcaires parcourues par une veine d'oolithes issues de très anciennes sédimentations marines.

Sur ce terroir solaire et très précoce, le choix de la date de vendage est souvent le juge de paix : force est de constater, millésime après millésime, que Patrick Essa est passé maître en la matière ! D'autant qu'il n'hésite pas, sur ce cru ultra-confidentiel, d'une verticalité et d'une élégance qui ne sont pas sans rappeler quelques-uns des meilleurs crus de Puligny-Montrachet, à pratiquer un tri extrêmement sévère des raisins, écartant toutes baies en décalage de maturité.

Comme toujours, l'élevage ici se révèle d'une parfaite maîtrise : la prise de bois, extrêmement subtile, a permis au vin de souligner son étoffe naturelle et sa belle intensité aromatique sans jamais dénaturer l'expression pure et juste du fruit et du sol. Ni réduction « grillée », ni arômes boisés, le vin s'exprime dans un registre de fruits blancs et jaunes (une touche d'abricot ?) mûrs et gourmands, de délicatesse florale et de beurre d'agrumes. Il est parcouru de bout en bout d'une vibration minérale, crayeuse et saline, qui lui redonne sans cesse de l'allant. Ample en attaque, droit et traçant en milieu de bouche, il s'étire avec beaucoup de classe et de précision sur une finale savoureuse, traçante et très sapide.

Pour toutes celles et tous ceux qui ne connaissent pas le Meursault Premier Cru Les Cras, voici incontestablement LA bouteille de référence. Un grand vin qui fera merveille sur une belle volaille de Bresse pochée et sa sauce crémeuse.

Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Les Cras - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Fruits blancs (poire, coing, nectarine) et jaunes (une touche d'abricot ?) mûrs et gourmands, délicates notes florales (acacia), beurre d'agrumes, une touche crayeuse.

Bouche : Ample en attaque, droit et traçant en milieu de bouche, belle vibration minérale qui affine et prolonge la finale, très sapide.

Accords mets-vins : Volaille de Bresse pochée et sa sauce Poulette. Mais aussi un sandre au beurre blanc. Chèvre affiné.



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