

Domaine Buisson-Charles - Puligny-Montrachet 1er Cru Le Cailleret - 2016



Catherine et Patrick nous ont fait le plaisir de nous confier quelques bouteilles de ce splendide Puligny-Montrachet Le Cailleret, dont l'intensité, la profondeur et le souffle nous font clairement regarder du côté des Grands Crus.

Pas étonnant nous direz-vous, quand on sait que le climat du Cailleret voisine effectivement avec le roi de la Côte de Beaune, le Montrachet. Situé dans le prolongement septentrional direct du plus célèbre des Grands Crus, il en partage sa pente douce, son exposition au Levant et, bien sûr, ce sol argilo-calcaire typique, auquel la présence importante d'oxyde de fer donne cette couleur rougeâtre caractéristique. Argiles rouges en surface, sous-sol très caillouteux en profondeur : nous tenons là les ingrédients pour que le chardonnay puisse s'exprimer à la fois dans un registre puissant, profond, mais aussi tendu et intensément minéral.

Sur ce beau (mais bien trop rare) millésime 2016, naturellement riche, Patrick nous montre son sens aiguisé de l'élevage, toujours guidé par le respect du fruit et d'une expression juste et racée du terroir. Ici, le boisé se fond et devient presque imperceptible, si ce n'est cette délicate touche évoquant l'amande, laissant la minéralité et la richesse de texture se dévoiler, sans artifice.

Dès le premier nez, le sol s'exprime sur de franches notes de pierre frottée et de graphite, qui semblent scintiller autour des fruits blancs, poire en tête. L'élégance des arômes d'acacia et de chèvrefeuille, la fraîcheur du citron et d'une touche très légèrement mentholée complètent le bouquet qui se montre ouvert et très harmonieux.

La qualité exceptionnelle du terroir se retrouve en bouche où le vin se montre particulièrement dense, profond, presque velouté en attaque, mais toujours parcouru par cette tension minérale qui n'en finit pas d'exciter les papilles. Epicé, salin, extrêmement persistant, ce 1er Cru Le Cailleret de très haut rang mérite bien sûr de séjourner quelques années en cave avant de commencer à se déployer dans toute sa puissance, sa droiture et sa précision. Une ambiance « grand cru » qui nous ravit !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Buisson-Charles - Puligny-Montrachet 1er Cru Le Cailleret - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Puissant et minéral : pierre frottée, graphite, terre humide. Amande douce. Acacia, chèvrefeuille. Citron, une touche mentholée. Poire.

Bouche : Puissante et très harmonieuse. Dense et presque velouté en attaque. Parcours de bout en bout d'une trame minérale, épicée, qui affine et fait saliver. Grosse longueur.

Accords mets-vins : De la haute gastronomie, plutôt maritime : Turbot rôti, purée "Robuchon" et copeaux de truffe. Viennoise de sole au vieux parmesan, à la façon de Bernard Pacaud...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2021 et 2030

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques