

## Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Bouches Chères - 2016



Si Catherine Buisson et Patrick Essa ont opté pour l'orthographe qui prévalait au 19<sup>ème</sup> siècle, c'est bien face à un magnifique représentant du Premier Cru Bouchères que nous nous trouvons ici, un des « grand classiques » du Domaine, tout en finesse aérienne et en équilibre subtil.

Les Bouchères occupent une belle position de mi-coteau, dans le prolongement méridional du célèbre premier cru Goutte d'Or, sur des terres blondes très calcaires et caillouteuses, pentues et bien drainantes. Le domaine exploite une petite parcelle de 32 ares, plantée de vieilles vignes d'une soixantaine d'années et plus, située dans la partie sud du climat, tout près du Poruzot du Dessus.

Ce premier cru qui, à son meilleur, donne des vins d'une très grande sophistication aérienne, rappelant à certains égards les Genevrières, et même le grand cru Chevalier-Montrachet, est resté longtemps assez méconnu. L'attribution de certaines parcelles, en 2011, à deux des plus grands stylistes de Meursault, Dominique Lafon et Jean-Marc Roulot, a remis les projecteurs de toute la planète vin sur ce petit premier cru d'à peine 4 hectares. La famille Buisson-Essa n'a pas attendu cela pour produire chaque année un des plus purs et intenses vins que le climat des Bouchères peut donner.

C'est encore une fois le cas avec ce très beau 2016, élevé en fûts pendant un an avec toujours peu de bois neuf (25%) avant de repasser quelques mois en cuve pour retrouver de la finesse. Si l'on sent bien sûr la belle maturité de ce millésime solaire et concentré, sur des arômes francs de fruits blancs et jaunes, on est immédiatement marqué par l'élégance florale que le vin exprime dès le premier nez : les notes d'acacia, chèvrefeuille, lys, cerfeuil, s'accompagnent d'une excitante touche minérale évoquant la pierre à fusil et le poivre.

Plus gourmand et charnu que sur des millésimes frais, ce "Bouches Chères" n'en reste pas moins soyeux en bouche, porté par une juste tension, délicatement citronnée, et un grain fin et serré en bouche, qui lui donnent beaucoup de grâce. Un must qui devrait évoluer parfaitement dans les 10 prochaines années, sa belle intensité minérale lui permettant de s'affiner encore.

## Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Bouches Chères - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Très floral et épicé : acacia, chèvrefeuille, lys, cerfeuil, une excitante touche minérale évoquant la pierre à fusil et le poivre. Fruits blancs, crème au citron.

Bouche : Texture soyeuse, assez charnu et nourrissant. Grain serré en milieu de bouche, belle finale montante, tendue et minérale.

Accords mets-vins : Bar cuit en croûte de sel. Langoustines ou Saint-Jacques rôties.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2020 et 2030.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une à deux heures  
en bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques