

Domaine Buisson-Charles - Bourgogne Aligoté "Sous le chemin" - 2017



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 réalise, millésime après millésime, Patrick Essa avec cet Aligoté parcellaire de très haute tenue, qui, après une bonne aération, vous enchantera par sa matière à la fois dense et pourtant ciselée, et son aromatique intense.

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) se nourrissent en profondeur dans ce terroir 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 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 une heure avant de le déguster), ce Bourgogne Aligoté en surprendra plus d'un par sa richesse aromatique : on se promène ici avec allégresse entre noisette grillée, fleurs des champs, cerfeuil, réglisse, gingembre, pulpe d'agrumes, poire, gelée de coing, groseille à maquereau et beurre frais...

Plus étonnant encore, cet Aligoté est doté d'une profondeur de bouche absolument bluffante : il y a là du gras, de la chair et de la tension. Les saveurs fruitées concentrées sont relevées d'une touche de poivre et de gingembre qui donne à la finale une sapidité irrésistible et une longueur remarquable.

Voici cette année encore un des meilleurs aligotés de la Côte d'Or : imparable !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Buisson-Charles - Bourgogne Aligoté "Sous le chemin" - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Intense : noisette grillée, fleurs des champs, cerfeuil, réglisse, gingembre, pulpe d'agrumes, poire, gelée de coing, groseille à maquereau et beurre frais.

Bouche : Quelle profondeur de bouche !
Du gras, de la chair souple et de la tension. Beau fruit concentré, relevé d'une touche de poivre et de gingembre qui renforce la sapidité. Belle longueur.

Accords mets-vins : Parfait en apéritif avec gougères, feuilletés au sésame et truite fumée. Mais aussi à table avec un poisson grillé. Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 1 heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Aligoté

Culture : Principes biologiques.