

## Domaine Buisson-Charles - Meursault La Vigne de 1945 - 2017



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

Bien leur en a pris, tant celui-ci se montre d'ores et déjà épatant d'équilibre entre puissance et délicatesse florale, chair savoureuse et énergie épicée, largeur et longueur : la quintessence du Meursault, en quelque sorte.

Les vieilles vignes de 1945 sont issues d'une petite parcelle sur le climat des Pellans, au sud des Charmes, toute proche du finage de Puligny-Montrachet. Comme toutes les vignes du Domaine, celles-ci, plantées à 11 000 pieds par hectare, faisait déjà l'objet, à l'époque de 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 (3 labours généralement), 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 les meilleurs vignerons de la Côte.

A la différence de certains confrères qui ont choisi de vendanger avant, Patrick a décidé de laisser passer les pluies du 30 et 31 août 2017, 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 fraîcheur et tension.

Quand on goûte son Meursault « Vigne de 1945 », on se dit qu'il a vu juste : ni trop riche, ni fluet, le vin impressionne par la qualité de ses équilibres et son intensité aromatique. Chèvrefeuille et autres fleurs blanches, herbes fines, coriandre en tête, fruits blancs mûrs et juteux (poire Williams en tête), noisette grillée, nougat, une touche de cire fraîche, une autre de citron vert : tout y est ! On retrouve en bouche les marqueurs de Meursault, avec cette chair ample, cette puissance contenue, cette matière sculpturale. Mais ce millésime sait aussi se parer d'une belle énergie, incarnée par des saveurs stimulantes d'agrumes (citron vert, mandarine) et une touche résolument poivrée qui court sur les papilles.

Evidemment la concentration de ce Meursault de haut vol mérite qu'on l'attende au moins 5 ans. Les plus impatients veilleront à l'ouvrir et le laisser s'aérer plusieurs heures avant de le déguster, histoire de « desserrer un peu le frein à main ». A ne manquer sous aucun prétexte.

# LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Buisson-Charles - Meursault La Vigne de 1945 - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Jaune moyen

Nez : Riche et intense, après une bonne aération : Chèvrefeuille et autres fleurs blanches, herbes fines, coriandre en tête, fruits blancs mûrs et juteux (poire Williams), noisette grillée, nougat, une touche de cire fraîche, une autre de citron vert

Bouche : Chair ample et matière presque sculpturale en entame. L'énergie du millésime prend le relais. Avec des saveurs stimulantes d'agrumes (citron vert, mandarine) et une touche résolument poivrée sur la finale très longue.

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 :  
Idéalement entre 2021 et 2028

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, longue aération en bouteille (2 à 3 heures)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques.