

Domaine Buisson-Charles - Bourgogne Chardonnay "Hautes Coutures" - 2017



De « Hautes Coutures », ce magnifique Bourgogne n'en a pas que le nom : ses origines tout comme la précision remarquable de son exécution nous ramènent effectivement à un travail de haute-couture !

En baptisant ainsi, en 2011, le premier millésime de ce Bourgogne, Catherine et Patrick ont manifestement décidé de s'amuser un peu tout en rendant hommage aux nobles origines de ce « simple » Bourgogne : les raisins proviennent en effet d'une petite parcelle récupérée en 2010, sur le finage de Meursault, dans la partie haute du climat des « Grandes Coutures », juste en-dessous du Limozin.

Fidèles à l'idée que ce n'est pas l'habit qui fait le moine, mais que toutes les vignes méritent le meilleur (parce qu'elles vous le rendront bien !), Patrick et son équipe n'ont pas ménagé leurs efforts pour redonner à cette vigne d'une bonne trentaine d'années la place qu'elle méritait : reprise de la taille (en cordon de Royat), labour et griffage des sols, soins exclusivement organiques et biologiques, contrôle des rendements pour limiter à 8 à 10 grappes par pied sa production... Bref, comme souvent chez les grands vignerons amoureux de leurs terroirs, ici, il n'y a pas de « petit vin » : chaque cuvée doit faire honneur à ses origines et à toute l'attention qu'on lui a portée !

Ce blanc "Hautes Coutures" se place clairement parmi les meilleurs Bourgognes du millésime, ce qui surclasse de plusieurs têtes leur appellation ! Et ils ne sont pas si nombreux... Le bouquet est pur et très expressif, évoquant tour à tour la pierre frottée, les fleurs blanches, la verveine, la poire, la noisette, le citron vert et le beurre frais.

Très « murisaltien » dans l'âme, ce Bourgogne Hautes Coutures dégage en bouche un charme fou : on aime sa chair délicate et veloutée, assez dense en entame mais toujours longiligne. Parcouru de bout en bout d'une splendide tension minérale, soulignée par la vivacité des saveurs d'agrumes et d'herbes fines, il révèle une rectitude, une profondeur et une longueur de tout premier ordre. Cerise sur le gâteau : la précision et la qualité de sa construction laisse augurer quelques belles années de garde ! En un mot : indispensable !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Buisson-Charles - Bourgogne Chardonnay "Hautes Coutures" - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Expressif et riche, évoquant tour à tour la pierre frottée, les fleurs blanches, la verveine, la poire, la noisette, le citron vert, le beurre frais et une délicate touche briochée.

Bouche : Très "murisaltienne" : on aime sa chair délicate et veloutée, assez dense en entame mais toujours longiligne. Superbe tension minérale, vivacité des agrumes et des herbes fines. Grosse longueur à ce niveau.

Accords mets-vins : Parfait en apéritif avec gougères, feuilletés au sésame et saumon fumé. Charcuterie blanche. Dos de cabillaud en papillote. Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 1 heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques.