

Domaine Buisson-Charles - Meursault Les Tessons - 2017



Pour celles et ceux qui aiment à se pencher sur l'histoire des vins et des terroirs, nous rappellerons cette anecdote. Bien avant que ne soient créés l'appellation Meursault puis le classement des climats en premiers crus (à partir des années 1940), le Docteur Jean Lavalley publie en 1855 un ouvrage de référence sur le vignoble et les grands vins de la Côte d'Or. Qu'y découvre-t-on ? Que le climat des Tessons, au coeur du coteau de Meursault, est déjà distingué à l'époque par le statut enviable de «Première cuvée» (au même titre que la plupart des futurs premiers crus), qui distingue la qualité exceptionnelle des vins qui y sont produits...

Effectivement, les anciens ne s'y étaient pas trompés, et lorsque l'on goûte aujourd'hui les Meursaults Les Tessons de quelques grands noms de la Côte d'Or, verticaux, puissants et très élégants, on se dit qu'ils auraient largement mérités un classement en 1er Cru. Il faut dire que le lieu-dit occupe une position idéale à mi-coteau, parfaitement orientée au levant, sur des sols argilo-calcaires caillouteux et drainants, où les oolithes ferrugineuses donnent cette couleur légèrement rougeâtre caractéristique. Le domaine Buisson-Charles possède ici, dans la partie Sud du climat, une petite parcelle de 34 ares, plantée de vieilles vignes de plus de 50 ans.

Après un élevage de plus d'un an, en fûts dont à peine 20% de bois neuf, ce Meursault Les Tessons se montre particulièrement volubile sur ce beau millésime 2017, chose assez rare sur ce climat qui donne des vins au grain minéral si typique mais souvent assez discrets dans leur jeunesse. Passée une première touche délicatement fumée, on aime ici la fraîcheur des fleurs d'arbres fruitiers et d'acacia, de la roche humide et des agrumes (citrons jaunes et verts), une fraîcheur soulignée par quelques notes épicées de coriandre, de poivre blanc et même de cardamome. On aime aussi l'éclat et la franchise du fruit, associant les fruits blancs juste cueillis et le fruit de la passion.

On retrouve en bouche ce côté charnu et très expressif, propre à ce Tessons 2017. Mais le vin est animé par une énergie communicative : une acidité mûre parfaitement gérée le fait véritablement danser sur les papilles. Quel volume ! Quel tonus ! Quant à la finale, sapide, pleine et finement épicée, elle porte en elle cette force quasi-tellurique et nous transporte dans un courant ascensionnel qui dure de longues secondes...

Un modèle du genre à laisser évoluer au moins 4 ou 5 ans en cave avant de le déguster pour accompagner un risotto aux Saint-Jacques, une barbue au beurre blanc ou des langoustines accompagnées d'une émulsion relevée d'une pointe de curry.

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 Les Tesson - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune moyen, reflets dorés

Nez : Très floral et minéral : une touche fumée, roche humide, fleurs d'acacia et de pommier, citrons jaune et vert, coriandre fraîche, poivre et cardamome. Fruits blancs, fruit de la passion.

Bouche : Charnue et très expressive en entame. Belle énergie, le vin est porté par une acidité mûre qui chante sur les papilles. Superbe finale ascensionnelle, sapide, pleine et finement épicée.

Accords mets-vins : Barbue au beurre blanc, quenelle de brochet, risotto aux Saint-Jacques, langoustines rôties et émulsion relevée d'une pointe de curry. Ris de veau braisés. Langres ou époisses.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2020 et 2028 au moins

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques