

Domaine Buisson-Charles - Puligny-Montrachet 1er Cru Le Cailleret - 2017



Catherine et Patrick nous ont fait le plaisir de nous confier quelques bouteilles de ce splendide Puligny-Montrachet Le Cailleret, dont l'élégance, l'intensité minérale et le souffle nous font clairement regarder du côté de certains Grands Crus.

Pas étonnant nous direz-vous, quand on sait que le climat du Cailleret voisine effectivement avec le roi de la Côte de Beaune, le Montrachet. Situé dans le prolongement septentrional direct du plus célèbre des Grands Crus, il en partage sa pente douce, son exposition au levant et, bien sûr, ce sol argilo-calcaire typique, auquel la présence importante d'oxyde de fer donne cette couleur rougeâtre caractéristique. Argiles rouges en surface, sous-sol très caillouteux en profondeur : nous tenons là les ingrédients pour que le chardonnay puisse s'exprimer à la fois dans un registre vertical, profond, mais aussi tendu et intensément minéral.

Ce splendide 2017, tout en raffinement, incarne à merveille l'identité de ce grand terroir, mais aussi l'habileté de Patrick Essa dans la vinification et l'élevage : ici, rien n'est surjoué, rien ne s'impose, le vin se livre par touches successives, avec une élégance rare. Le boisé se fond et devient presque imperceptible, si ce n'est cette délicate touche évoquant l'amande et les épices douces (muscade), laissant la minéralité et la finesse de texture se dévoiler, sans artifice.

Dès le premier nez, on ne résiste pas à cette superbe dimension florale et aérienne, évoquant l'acacia, le chèvrefeuille, la menthe fraîche et le thé vert. Le sol apporte de fines nuances minérales évoquant la pierre à fusil et la mine de crayon. Au fur et à mesure, ce Puligny extraordinairement longiligne ne cesse de monter en puissance : structuré autour d'une tension saline qui le porte très loin et très haut, il n'en finit pas d'exciter les papilles et de stimuler autant le corps que l'esprit. Les saveurs de pomme Granny, de poire fraîche et de citron jaune s'accompagnent de bout en bout d'une minéralité rocailleuse vibrante.

Epicé, salin, vertical et extrêmement persistant, ce Puligny-Montrachet 1er Cru Le Cailleret de très haut rang mérite bien sûr de séjourner quelques années en cave : son potentiel de garde est évident. Voici incontestablement, avec le rarissime Chassagne-Montrachet En Remilly, un des vins les plus raffinés de cette formidable collection 2017 !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Buisson-Charles - Puligny-Montrachet 1er Cru Le Cailleret - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Très élégant : l'acacia, le chèvrefeuille, la menthe fraîche et le thé vert. Pierre à fusil, mine de crayon.

Pomme Granny, poire, une touche citronnée.

Bouche : Intense et longiligne, parcourue de bout en bout d'une tension saline très stimulante. Beaucoup de fruits blancs, finale longue et vibratoire aux accents rocaillieux.

Accords mets-vins : De la haute gastronomie, plutôt maritime : Turbot rôti, purée "Robuchon" et copeaux de truffe. Viennoise de sole au vieux parmesan, à la façon de Bernard Pacaud...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques