

Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Les Charmes - 2017



Les Charmes forment certainement le climat le plus caractéristique de Meursault, tant le côté glycéринé, huileux et opulent caractérise souvent ces vins. Ce célèbre terroir d'environ 35 hectares, où le sol limoneux, reposant sur de nombreuses plaquettes de roches calcaires, donne généralement de grands vins séveux, au nez de beurre, de fruits secs et de poire caramélisée si caractéristiques.

Mais, au-delà de ces stéréotypes, le Cru des Charmes, le plus étendu des premiers crus de Meursault, offre une réelle diversité de sols et d'expositions, et au final une grande variété de vins. Chez Buisson-Charles, on cultive une micro-parcelle d'à peine 17 ares, plantée dans les années 1970. Elle se situe sur les Charmes du Dessus, juste en contrebas de la Grande Perrière et tout près des Genevrières. Ici, les sols assez peu pentus sont plus minces et caillouteux, donnant au vin tension et verticalité minérale. En outre, cette zone très ensoleillée favorise une haute concentration des raisins et une belle intensité aromatique.

Des qualités que l'on retrouve aujourd'hui dans ce Meursault Charmes 2017 d'une profondeur impressionnante. Bien sûr, sa densité naturelle nécessitera de le laisser reposer en cave quelques années avant qu'il ne se livre dans toute sa splendeur. Mais on sent déjà, après une bonne aération, la noblesse de ses origines. La minéralité est omniprésente dès le premier nez avec des notes intenses de pierre à fusil et de roche concassée ! Peu à peu, un profil plus sensuel se fait jour, avec son cortège d'arômes gourmands de poire pochée, de pêche blanche au miel, de choux à la crème et de pâtisseries orientales, accompagnés d'une touche florale évoquant la lavande.

A la fois caressant dans sa texture et intense dans ses saveurs, le vin ne se dépare jamais d'une belle tonicité, avec cette touche de citron salé qui dynamise sa longue finale et nous fait saliver. Un Meursault-Charmes souple et puissant, qui devrait admirablement bien vieillir ! Attention : cuvée très confidentielle produite à 1200 bouteilles les meilleures années... Ne tardez pas !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Les Charmes - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Minéral et puissant : pierre à fusil, pierre concassée, lavande, fleurs blanches, poire pochée, pêche blanche, miel, choux à la crème, pâtisseries orientales.

Bouche : Texture ample et caressante, grande intensité de saveurs. Milieu de bouche tonique soutenu par une touche de citron salé qui dynamise et rafraîchit la très longue finale.

Accords mets-vins : Risotto aux Noix de Saint-Jacques. Volaille de Bresse pochée et sa sauce Poulette. Mais aussi un sandre ou un turbot au beurre blanc. Chèvre affiné.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques