

Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2017



La petite parcelle de 26 ares exploitée par la famille Buisson sur le célèbre Premier Cru Goutte d'Or occupe une position idéale : au cœur du climat, leurs rangs de vigne semblent séparer le cru par le milieu. Les pieds d'une quarantaine d'années profitent d'une parfaite exposition à l'Est, qui les préserve des trop fortes chaleurs de l'après-midi.

Sur ce coteau pentu, aux sols maigres et bien drainants, la plante s'immisce en profondeur dans un substrat argilo-calcaire très qualitatif, riche en oolithes ferrugineuses qui contribuent grandement à la race minérale du Goutte d'Or.

En 2017, c'est un raisin absolument magnifique, aux équilibres parfaits, que Patrick a récolté ici dans les premiers jours de septembre. Un équilibre et une classe que l'on retrouve aujourd'hui dans le vin, après un élevage peu interventionniste et très délicat, pendant 15 mois, d'abord en fûts (intégrant un quart environ de fûts neufs), puis en cuves pendant les derniers mois.

Dès le premier nez, passée une fine évocation d'amande, c'est un univers complexe qui s'offre à nous, imbriquant le minéral et le végétal avec beaucoup d'élégance : à la densité des notes de pierre frottée et de dalle de marbre répondent des nuances fraîches et aériennes, évoquant les fleurs blanches, les roseaux de bord de rivière, les jeunes pousses d'arbres fruitiers au printemps, et la coriandre.

Comme toujours ici, la bouche regorge de chair savoureuse, entre fruits blancs et citron vert, mais le sol a clairement imprimé sa marque, donnant au vin une splendide acidité, ferme et structurante. Autour de cette colonne vertébrale, les saveurs salines virevoltent, on distingue même une dimension iodée. Quelle sophistication et quel éclat ! L'équilibre magistral de ce Goutte d'or entre puissance et tension vibratoire nous font dire que nous tenons là un vin au potentiel de garde phénoménal ! Par pitié, oubliez-en quelques bouteilles en cave...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Complexe et élégant : amande, pierre frottée, dalle de marbre, fleurs blanches, fleurs d'eau, jeunes pousses d'arbres, coriandre, poire, citron vert.

Bouche : Beaucoup de chair, savoureuse et fruitée, superbe acidité ferme et structurante, salinité marquée, on distingue une touche iodée rafraîchissante. La tension vibratoire emmène très loin la finale.

Accords mets-vins : Turbot, bar, sole...tous les poissons nobles.
Langoustines, homard. On pourra dans quelques années oser les sauces à la truffe !



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030 au moins

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