

Domaine Buisson-Charles - Meursault La Vigne de 1945 - 2018



Ce n'est qu'avec le millésime 2015 que Catherine et Patrick Essa ont décidé d'isoler cette cuvée, jusque-là assemblée, après une vinification et un élevage séparé, dans leur emblématique Meursault Vieilles Vignes.

Depuis, ce « Vigne de 1945 » est devenu un incontournable du Domaine, qui nous épate chaque année par son équilibre magistral entre sophistication aromatique, matière sculpturale et élan salin. Puissance et élégance florale, chair ample et savoureuse, énergie épicée : c'est un peu la quintessence du Meursault !

Les vieilles vignes de 1945 sont issues d'une petite parcelle sur le climat des Pellans, au-dessous des Charmes, et contigüe au finage de Puligny-Montrachet. Comme toutes les vignes du Domaine, celles-ci, plantées à 11 000 pieds par hectare, faisaient déjà l'objet, à l'époque de Michel Buisson, d'un soin de tous les instants : le père de Catherine avait déjà banni depuis longtemps tout intrant de synthèse et préférait travailler régulièrement les sols (3 labours généralement), persuadé que la vigne ne pouvait donner son meilleur que dans un environnement sain et un sol vivant. Catherine et Patrick, et maintenant leur fils Louis, ont bien sûr poursuivi sur cette ligne, aujourd'hui revendiquée par les meilleurs vignerons de la Côte.

Sur ce millésime pourtant réputé solaire, ce qui frappe le plus dans ce Meursault c'est la sensation de finesse et de verticalité qu'il dégage. Bien sûr, la maturité et la richesse de saveurs est bien là, mais il semble bien que ces vieilles vignes aient parfaitement su aller puiser dans les profondeurs calcaires cette énergie saline omniprésente.

On tombe immédiatement sous le charme d'un bouquet expressif mais subtil, autour des fleurs blanches, de la noisette et de l'amande grillées, du cerfeuil, du poivre, des fruits blancs compotés, d'un miel d'acacia et de quelques agrumes délicats.

On retrouve en bouche les marqueurs de Meursault et, bien sûr, cette concentration impressionnante qui doit beaucoup à l'âge des vignes. Le jus se montre à la fois très dense et raffiné : la matière sculpturale mais toujours en mouvement se pare ici d'une formidable énergie caillouteuse, tout droit venue des tréfonds des sous-sols... Le vin vibre et stimule les papilles, une à une. La richesse en extraits secs s'équilibre avec une touche tonique évoquant le zeste de citron vert et de mandarine.

Un Meursault de haut vol qui mérite qu'on l'attende au moins 5 ans. Les plus impatients veilleront à l'ouvrir et le laisser s'aérer au moins 2 heures avant de le déguster, histoire de « desserrer un peu le frein à main ». A ne

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

manquer sous aucun prétexte.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Buisson-Charles - Meursault La Vigne de 1945 - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune moyen

Nez : Expressif et subtil : fleurs blanches, noisette et amande grillées, cerfeuil, poivre blanc et gingembre, fruits blancs compotés, miel d'acacia et quelques agrumes délicats (citron vert, clémentine).

Bouche : Un jus dense et riche en extraits secs. Beaucoup d'énergie caillouteuse, très stimulante sur les papilles. Une touche de zestes d'agrumes dynamise la finale.

Accords mets-vins : Crustacés ou poissons pochés accompagnés d'un beurre blanc. Blanquette de veau ou de volaille. Boudin blanc truffé. Comté ou beaufort fruité.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, longue aération
en bouteille (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques.