

## Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Les Charmes - 2018



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.

Sur ce magnifique millésime 2018, ce Meursault-Charmes séduit plus par son élégance et son intensité aromatique que par sa densité. Altier, sophistiqué, plus long que large, il regarde presque, cette année, du côté du Cailleret de Puligny... On aime particulièrement la dimension florale et aérienne de son bouquet autour de la violette, du thé au jasmin, du lilas, des primevères, du cerfeuil ou de la coriandre fraîche, et même d'une nuance de réglisse. L'éclat du fruit est remarquable, sur des évocations franches de pêche bien juteuse et de poire.

Bien sûr, la bouche nous rappelle qu'à côté de cette dimension aérienne, on retrouve une matière texturée et charnue, pleine de fruits à noyau (pêche, prune), mais jamais opulente. La tension minérale et saline ne cesse de ciseler le vin et de le porter en avant. Jusqu'à cette longue finale particulièrement stimulante.

Un très beau Charmes qui devrait admirablement bien vieillir ! Attention : cuvée très confidentielle produite à 1000 bouteilles les meilleures années... Ne tardez pas !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

## Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Les Charmes - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Intense et sophistiqué : violette, thé au jasmin, lilas, primevères, cerfeuil, coriandre fraîche, une nuance de réglisse. L'éclat du fruit est remarquable, sur des évocations franches de pêche bien juteuse et de poire.

Bouche : Plus longue que large, texturée, sur des saveurs de fruits à noyau. La tension minérale et saline ne cesse de ciseler ce Charmes très stimulant.

Accords mets-vins : Noix de Saint-Jacques rôties à la crème de persil. Ravioles de langoustines, dans un bouillon à la citronnelle. Mais aussi un sandre ou un turbot au beurre blanc. Chèvre affiné.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2022 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille ou carafage



### Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques