

Domaine Buisson-Charles - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Remilly - 2018



Nous tenons là une rareté absolue : le premier cru le plus confidentiel de Chassagne-Montrachet et l'un des plus recherchés (avec Dent de Chien et Blanchot-Dessus) par toute la planète des amateurs de grands blancs bourguignons. Il faut dire qu'il porte en lui tous les marqueurs du « collector » !

A commencer par la noblesse de ses origines bien sûr : plus petit (avec Vide-Bourse) des premiers crus de Chassagne, comptant au total moins d'un hectare planté, il est niché tout contre le célèbre Grand Cru Chevalier-Montrachet. Présentant la singularité d'être orienté au Sud, juste au-dessus du Grand Cru, il partage avec lui les mêmes sols minces et très caillouteux qui vont lui donner cette finesse et cette minéralité scintillante absolument fascinante.

Seuls 6 vigneron ont la chance d'exploiter ce cru d'exception. Chez les Buisson-Charles, c'est à peine deux pièces qui sont produites, soit 600 bouteilles... les meilleures années ! Inutile de vous dire qu'il n'y en a donc pas pour tout le monde : ne boudons pas notre plaisir de faire partie cette année encore des quelques heureux élus...

On retrouve dans ce superbe 2018 l'intensité minérale et la plénitude fruitée typiques du Remilly. Au premier nez, les notes fumées puis poudrées de pierre à fusil et de pierre concassée voisinent avec de nombreuses fleurs printanières, autour de l'acacia, de la fleur d'oranger, de la primevère, mais aussi d'une touche un peu plus épicée de fleur d'éléagnus et de clou de girofle. Pomme, poire, mandarine et pamplemousse structurent un noyau fruité expressif et charmeur. Une touche de beurre frais vient appuyer cette sensation de gourmandise qui ne se dément pas en bouche, bien au contraire !

Le vin, plein et profond, propulse une énergie considérable mais parfaitement canalisée. Ici, la roche fait littéralement corps avec le fruit, les saveurs franches de fruits blancs et d'agrumes sont rehaussées d'une dimension saline particulièrement salivante. La persistance en bouche est déjà fabuleuse et annonce un énorme potentiel de garde.

Un très grand vin, complet, gracieux et intense, que quelques rares chanceux pourront entrer en cave et déguster d'ici 8 ou 10 ans, avec délectation, pour accompagner un homard grillé au beurre d'estragon. Rareté absolue !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Buisson-Charles - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Remilly - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complexe : notes fumées puis poudrées de pierre à fusil et de pierre concassée, acacia, fleur d'oranger, primevère, une touche épicée de fleur d'éléagnus et de clou de girofle. Pomme, poire, mandarine et pamplemousse.
Beurre frais

Bouche : Profondeur et énergie. La roche fait littéralement corps avec le fruit, les saveurs franches de fruits blancs et d'agrumes sont rehaussées d'une dimension saline particulièrement salivante.

Accords mets-vins : Homard rôti, jus crémeux à l'estragon. Saint-Jacques snackées, crème de persil.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2033

Température de service : 12 à 13°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er
Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques