

Domaine Buisson-Charles - Puligny-Montrachet 1er Cru Le Cailleret - 2018



Catherine et Patrick nous font le plaisir de nous confier quelques bouteilles de ce splendide Puligny-Montrachet Le Cailleret, dont l'élégance, l'intensité minérale et le souffle nous font clairement regarder du côté de certains Grands Crus.

Pas étonnant nous direz-vous, quand on sait que le climat du Cailleret voisine effectivement avec le roi de la Côte de Beaune, le Montrachet. Situé dans le prolongement septentrional direct du plus célèbre des Grands Crus, il en partage sa pente douce, son exposition au levant et, bien sûr, ce sol argilo-calcaire typique, auquel la présence importante d'oxydes de fer donne sa couleur rougeâtre. Argiles rouges en surface, sous-sol très caillouteux : nous tenons là les ingrédients pour que le chardonnay puisse s'exprimer à la fois dans un registre vertical, profond, mais aussi tendu et intensément minéral.

Ce magnifique 2018, tout en raffinement, incarne à merveille l'identité de ce grand terroir, mais aussi l'habileté de Patrick Essa dans la vinification et l'élevage : ici, rien n'est surjoué, rien ne s'impose, le vin, certes bien mûr, mais toujours élégant et aérien, se livre par touches successives. Le boisé se fond et devient presque imperceptible, si ce n'est cette délicate touche d'amande et d'épices douces entre muscade et cannelle, laissant la minéralité et la finesse de texture se dévoiler, sans artifice.

Dès le premier nez, on tombe sous le charme d'une belle dimension florale et aérienne, évoquant l'acacia, le chèvrefeuille, la menthe séchée et le thé vert au jasmin. Le sol apporte de fines nuances minérales de pierre mouillée et de mine de crayon. Au fur et à mesure, ce Puligny à la matière ciselée ne cesse de monter en puissance : structuré autour d'une tension saline qui le porte très loin et très haut, il n'en finit pas d'exciter les papilles et de stimuler autant le corps que l'esprit. Les saveurs de poire pochée aux épices, de pomme Reinette et de zeste de citron s'accompagnent de bout en bout d'une minéralité rocailleuse vibrante.

Epicé, salin, vertical et extrêmement persistant, ce Puligny-Montrachet 1er Cru Le Cailleret de haut rang mérite bien sûr de séjourner quelques années en cave : son potentiel de garde est évident. Voici incontestablement un des vins les plus minéraux et raffinés de cette superbe collection 2018 !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Buisson-Charles - Puligny-Montrachet 1er Cru Le Cailleret - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Très élégant : acacia, chèvrefeuille, menthe séchée et thé vert au jasmin. Le sol apporte de fines nuances minérales de pierre mouillée et de mine de crayon. Muscade. Fruits blancs pochés. Zeste de citron.

Bouche : Matière ciselée, structurée autour d'une tension saline. très stimulante. Les saveurs de poire pochée aux épices, de pomme Reinette et de zeste de citron s'accompagnent d'une minéralité rocailleuse vibrante et salivante.

Accords mets-vins : De la haute gastronomie, plutôt maritime : Turbot rôti, purée "Robuchon" et copeaux de truffe. Viennoise de sole au vieux parmesan, à la façon de Bernard Pacaud...



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 : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques