

Domaine Buisson-Charles - Meursault La Vigne de 1945 - 2019



Ce n'est qu'avec le millésime 2015 que Catherine et Patrick Essa ont décidé d'isoler cette cuvée, revenant ainsi à une pratique qui avait cours dans la famille dans les années 1950, lorsque ces vignes des Pellans étaient encore jeunes...

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

Cette très vieille vigne fut plantée en mars 1945 sur une petite parcelle du climat des Pellans, situé juste 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, 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.

Sur ce millésime pourtant concentré et solaire, ce Meursault, élevé en fûts pendant 18 mois sans bois neuf, séduit par son équilibre entre finesse aromatique, élégance et verticalité d'une côté, richesse des saveurs et densité de matière de l'autre. Ces vieilles vignes ont parfaitement su aller puiser dans les profondeurs calcaires une énergie saline tonifiante.

On tombe immédiatement sous le charme d'un nez élégant et subtil, qui demande une bonne aération avant de commencer à se livrer. Passée une première touche délicatement grillée, évoquant les éclats d'amande torréfiés, on distingue de petites fleurs blanches, un miel d'acacia, des fruits blancs et jaunes compotés, mais aussi une touche de fruits exotiques, entre goyave, ananas et 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 d'une belle énergie caillouteuse et saline, tout droit venue des tréfonds des sous-sols... Au fil de la dégustation, le vin, d'abord riche et plutôt ample, ne cesse de se tendre et de vibrer sur les papilles. La richesse en extraits secs s'équilibre avec cette tension tonique évoquant sels minéraux et zestes d'agrumes.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

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 manquer sous aucun prétexte.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Buisson-Charles - Meursault La Vigne de 1945 - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune moyen

Nez : Subtil, complet : éclats d'amande torréfiés, petites fleurs blanches, miel d'acacia, fruits blancs et jaunes compotés, mais aussi une touche gourmande évoquant des fruits exotiques, entre goyave, ananas et quelques agrumes délicats.

Bouche : Un jus dense et riche en extraits secs. La matière sculpturale mais toujours en mouvement se pare d'une belle énergie caillouteuse et saline. Les fruits à noyau et l'ananas s'équilibrent avec la tension tonique des sels minéraux et zestes d'agrumes

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 2023 et 2034

Température de service : 12 à 13°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques.