

Domaine Buisson-Charles - Meursault Les Tessons - 2019



Pour celles et ceux qui aiment à se pencher sur l'histoire des vins et des terroirs, nous rappellerons cet élément. Bien avant que ne soient créés l'appellation Meursault puis le classement des climats en premiers crus (à partir des années 1940), le Docteur Jules Lavalley publie en 1855 un ouvrage de référence sur le vignoble et les grands vins de la Côte d'Or. Qu'y découvre-t-on ? Que le climat des Tessons, au coeur du coteau de Meursault, est déjà distingué à l'époque par le statut enviable de « Première cuvée » (au même titre que la plupart des futurs premiers crus), qui distingue la qualité exceptionnelle des vins qui y sont produits.

Effectivement, les anciens ne s'y étaient pas trompés, et lorsque l'on goûte aujourd'hui les Meursaults Les Tessons de quelques grands noms de la Côte d'Or, étagés, intensément minéraux et toujours très élégants, on se dit qu'ils auraient largement mérités un classement en 1er Cru. Ce Tessons 2019, intense, texturé et stimulant, confirme son rang avec beaucoup de classe !

Il faut dire que le lieu-dit occupe une position idéale à mi-coteau, parfaitement orientée au levant, sur des sols argilo-calcaires caillouteux et drainants, où les oolithes ferrugineuses donnent cette couleur légèrement rougeâtre. Le domaine Buisson-Charles possède ici, dans la pointe Sud du climat (sur le lieu-dit Clos du Tesson), une petite parcelle de 34 ares de vieilles vignes plantées en 1964 et 1974.

Après un élevage de 17 mois dont 12 en fûts (avec à peine 20% de bois neuf), ce Meursault Les Tessons, s'il se montre encore discret, dévoile déjà une précision de structure et une classe naturelle qui le porteront très loin. Le nez s'ouvre sur des nuances minérales fumées de pierre à fusil. Rapidement, une sensation de fraîcheur et de délicatesse émane du verre, d'abord sur une touche crayeuse mêlée à une note de beurre froid, puis sur des évocations de fleurs d'arbres fruitiers, de tilleul, de chèvrefeuille, de verveine et de zestes de citron. Les notes franches et jaillissantes de poire pochée, de pêche et de prune jaune soulignent l'éclat resplendissant du fruit.

La bouche offre un équilibre remarquable entre une entame enveloppante, charnue, et une trame minérale ciselée, qui semble pousser le vin vers l'avant. Ce « Tessons » gorgé de franches saveurs fruitées, autour de la poire, des fruits à noyau, de l'orange et de la mandarine, danse littéralement sur les papilles et excite nos sens. On aime la verticalité et l'énergie dégagée par le milieu de bouche ! Quant à la finale, sapide, droite et finement épicée, elle porte en elle la force du sol et nous transporte dans un courant ascensionnel...

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

On veillera à le laisser se délier au moins 4 ou 5 ans en cave avant de le déguster pour accompagner un bar de ligne cuit en croûte de sel ou des langoustines snackées, relevées d'une émulsion au curry.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Buisson-Charles - Meursault Les Tessons - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, reflets dorés

Nez : Floral et minéral : pierre à fusil, une touche crayeuse, beurre froid, fleurs d'arbres fruitiers, tilleul, chèvrefeuille, verveine et zestes de citron. Des notes franches, de poire pochée, de pêche, de prune jaune.

Bouche : Equilibre remarquable entre une entame enveloppante, charnue, et une trame minérale ciselée. De franches saveurs fruitées, autour de la poire, des fruits à noyau, de l'orange et de la mandarine. Finale, sapide, droite et finement épicée

Accords mets-vins : Un bar de ligne cuit en croûte de sel et son beurre blanc aux salicornes ou des langoustines snackées et leur émulsion relevée d'une pointe de curry. Langres ou époisses.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2032

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques