

Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Les Cras - 2019



Au pays des grands blancs à la fois généreusement fruités et intensément minéraux, le climat des Cras est probablement, avec Caillerets, le plus méconnu des crus de Meursault. A l'opposé des autres premiers crus, tous au Sud du finage, le climat Les Cras se situe au Nord, tout proche des Santenots et des premiers crus de Volnay qui marquent le début de la prééminence du pinot noir. A la différence des crus « méridionaux », le climat « Les Cras » produit traditionnellement dans les deux couleurs. Les Buisson ont planté leur chardonnay, dès 1955, sur une petite parcelle de 22 ares sur la partie basse du Cru, sur des terres blanches argilo-calcaires parcourues par une veine d'oolithes issues de très anciennes sédimentations marines.

Sur ce terroir plutôt solaire et précoce, le choix de la date de vendage est le juge de paix : les Buisson-Essa n'hésitent d'ailleurs pas, sur ce cru ultra-confidentiel, à pratiquer un tri extrêmement sévère des raisins, écartant toutes baies en décalage de maturité. En 2019, les raisins furent cueillis au démarrage des vendanges, le 16 septembre.

Comme toujours, l'élevage se révèle d'une grande maîtrise : la prise de bois, extrêmement subtile, a permis de souligner l'étoffe naturelle du vin et sa belle intensité aromatique sans jamais dénaturer l'expression pure et juste du fruit et du sol. Si son nom fait référence à la craie, c'est bien la minéralité calcaire qui marque le premier nez, doublée d'une sensation de pureté, la pureté d'une eau qui aurait longtemps cheminé dans la roche. Une note de craie humide se pare d'une touche légèrement grillée évoquant les céréales torrifiées puis de nombreuses nuances florales d'églantine, d'acacia et d'aubépine. Le fruit jaillit, bien mûr, gourmand et juteux : on pense à la poire, la pêche ainsi qu'à une touche plus exotique de fruit de la passion, d'ananas et de mangue.

Les équilibres en bouche sont remarquables : la matière est séveuse, portée par des saveurs succulentes de fruits jaunes épicés. La roche imprime à la fin de bouche droite, longue et serrée, une dimension empyreumatique et saline. La persistance et la précision de la finale sont impressionnantes.

Pour toutes celles et tous ceux qui ne connaissent pas le Meursault Premier Cru Les Cras, voici probablement « La » bouteille de référence. Un grand vin qui fera merveille dans quelques années sur un turbot au beurre blanc ou une volaille de Bresse pochée et sa sauce "Poulette".

Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Les Cras - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Craie, une touche légèrement grillée évoquant les céréales torrifiées, nombreuses nuances florales d'églantine, d'acacia et d'aubépine. Beaucoup de fruits : poire, pêche blanche, une touche plus exotique de fruit de la passion, d'ananas et de mangue

Bouche : La matière est séveuse, portée par des saveurs succulentes de fruits jaunes épicés, la roche imprime à la fin de bouche droite, longue et serrée, une dimension empyreumatique et saline. La persistance et la précision de la finale sont impressionnantes.

Accords mets-vins : Jeune, des noix de Saint-Jacques snackées, émulsion au cerfeuil. Plus tard, une volaille de Bresse pochée et sa sauce Poulette. Mais aussi un sandre ou un turbot au beurre blanc.
Chèvre affiné.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques