

Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2019



La petite parcelle de 26 ares exploitée par la famille Buisson sur le célèbre Premier Cru Goutte d'Or occupe une position idéale : au cœur du climat, leurs rangs de vigne semblent séparer le cru par le milieu, dans le sens de la pente. Les pieds d'une bonne quarantaine d'années profitent d'une parfaite exposition à l'Est, qui les préserve des trop fortes chaleurs de l'après-midi.

Sur ce coteau pentu, aux sols maigres et bien drainants, la plante s'immisce en profondeur dans un substrat argilo-calcaire très qualitatif, riche en oolithes ferrugineuses qui contribuent grandement à la race minérale et épicée de ce Goutte d'Or.

Un équilibre et une classe que l'on retrouve aujourd'hui dans le vin, après un élevage précis et peu marqué, pendant 18 mois, d'abord en fûts (intégrant à peine 20% de fûts neufs), puis en cuves pendant les 6 derniers mois.

Dès le premier nez, ce 1er Cru Goutte d'Or dégage une prodigieuse sensation d'harmonie et de sérénité. Baigné d'une belle lumière ensoleillée, le nez s'ouvre sur des notes voluptueuses de poire Comice compotée, de pêche blanche bien mûre et d'ananas. Viennent ensuite des évocations délicates d'acacia et de verger en fleur, d'amande et de noisette fraîches, de craie et de gravier mouillé. Maturité et fraîcheur dansent un pas de deux réjouissant !

La bouche, à la fois dense, concentrée et serrée marie la générosité des saveurs de coulis de pêche, de melon et d'ananas, de pâte de fruit à l'orange avec une magnifique tension calcaire qui semble soulever la chair savoureuse du fruit.

Grande énergie, puissance contenue, interminable finale saline et épicée, ce Meursault Goutte d'Or méritera d'ici 5 ou 10 ans des accords majuscules : on pense tout particulièrement à un homard ou une langouste !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Élégant et voluptueux : poire Comice compotée, pêche blanche bien mûre et ananas. Viennent ensuite des évocations délicates d'acacia et de verger en fleur, d'amande et de noisette fraîches, de craie et de gravier mouillé.

Bouche : A la fois dense, concentrée et serrée elle marie la générosité des saveurs de coulis de pêche, de melon et d'ananas, de pâte de fruit à l'orange avec une magnifique tension calcaire qui semble soulever la chair savoureuse du fruit.

Accords mets-vins : Homard ou langouste ! Grillés ou en sauce.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques