

Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Les Cras - 2018



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 d'à peine 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 solaire et précoce, le choix de la date de vendage est souvent le juge de paix : force est de constater, millésime après millésime, que Patrick Essa est passé maître en la matière ! D'autant qu'il n'hésite pas, sur ce cru ultra-confidentiel, d'une verticalité crayeuse et d'une élégance qui ne sont pas sans rappeler quelques-uns des meilleurs crus de Puligny-Montrachet, à pratiquer un tri extrêmement sévère des raisins, écartant toutes baies en décalage de maturité. En 2018, les raisins furent cueillis aux tout premiers jours de 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'égantisme, d'acacia et d'aubépine. Le fruit jaillit, bien mûr, gourmand et juteux : on pense à la poire, la pêche blanche, la mirabelle et même à une touche plus exotique de fruit de la passion ou de litchi.

Les équilibres en bouche sont tout aussi remarquables : la matière est séveuse, portée par des saveurs succulentes de fruits jaunes épicés, la roche imprime à la finale très droite une dimension résolument empyreumatique et saline. La persistance est impressionnante.

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".

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Les Cras - 2018



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, mirabelle, une touche plus exotique de fruit de la passion ou de litchi.

Bouche : La matière est séveuse, portée par des saveurs succulentes de fruits jaunes épicés, la roche imprime à la finale très droite une dimension résolument empyreumatique et saline. Grosse longueur.

Accords mets-vins : 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 2022 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques