

Domaine Buisson-Charles - Bourgogne Aligoté Hors-Classe - 2020



Certains rares vigneron parviennent à donner à leur aligoté une profondeur, une intensité aromatique et un souffle qui désorientent bien des dégustateurs, tant à l'aveugle, on s'imagine en présence d'un beau chardonnay de la Côte d'Or. C'est bien ce que réalisent, millésime après millésime, les Buisson-Essa avec leurs Aligotés parcellaires.

Cette cuvée « Hors-Classe », isolée depuis 2019 seulement, illustre comme rarement la capacité d'un grand aligoté à révéler son terroir avec une intensité aromatique, une sève fruitée et une profondeur de bouche peu communes.

La parcelle en question se situe sur le finage de Meursault : elle occupe un demi-hectare environ sur le lieu-dit Sous le Chemin et son terroir argilo-calcaire au sol assez profond. Les vignes sont plantées à une densité élevée (11000 pieds par hectare pour les plus anciennes, jusqu'à 17000 pieds pour les plus jeunes). Une façon de limiter naturellement les rendements d'un cépage réputé productif et, surtout, de favoriser l'enracinement des ceps en profondeur. Cette cuvée Hors-Classe est donc née des raisins provenant exclusivement des plus vieilles vignes, plantées au début des années 1950 sur à peine 25 ares.

Tout à leur idée d'élaborer, à travers cette cuvée, un grand vin de terroir, capable de vieillir avec grâce pendant de longues années, les Essa ont fait le choix d'un élevage en fûts, digne d'un prestigieux premier cru, pendant 13 mois (en intégrant environ 20% de bois neuf) suivis de 5 mois supplémentaires en cuves. Un choix gagnant tant le vin semble déjà avoir parfaitement digéré l'apport du bois.

La tonalité est donnée avec les premières notes, certes intenses, mais infiniment délicates de fleurs blanches, chèvrefeuille en tête. On se grise de percevoir, en deuxième ligne, de toutes aussi fines expressions d'épices douces, de noix de muscade, de poudre de curry et d'huile de noisette. La pomme au four, la poire pochée, la banane et un peu de miel rejoignent le chant ample d'un vin à la complexité déconcertante. Quelques fragrances de citron mûri au soleil d'été complétées d'une touche de biscuit subliment un bouquet franchement réjouissant.

La bouche, sévère, convoque acidité et minéralité. Un diptyque dynamique et parfaitement équilibré qui donne une stimulante tension au vin. L'attaque franche et cristalline annonce un grand jus. Le milieu de bouche, éclatant de justesse, se montre plus rond, offrant une texture ample et soyeuse. Au cœur de ce jus savoureux, on retrouve nos fruits blancs, dominés par une pomme Vista Bella, complétés de nuances de brioche, de pain perdu et de vanille. Ici, profondeur et vivacité se marient

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

à merveille. En finale, on se régale d'une touche minérale, crayeuse, qui poudre légèrement les papilles. S'il est sapide et déjà gourmand, nul doute que l'on peut, et même que l'on doit l'attendre encore.

Ce Hors Classe s'accordera parfaitement à l'apéritif avec des feuilletés au cumin et des gougères au fromage. A table, vous pourrez partir sur des bouchées à la Reine ou une andouillette grillée froide. Dans un goût plus maritime, optez pour des noix de Saint-Jacques snackées, servies avec une émulsion citronnée et quelques pluches de cerfeuil frais. Un grand Aligoté qui mérite aussi d'être oublié dans la cave.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Buisson-Charles - Bourgogne Aligoté Hors-Classe - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Intense, complexe : huile de noisette, fleurs des champs, chèvrefeuille, cerfeuil, noix de muscade, poudre de curry, pomme au four, pire pochée, banane, une touche de miel, citron de Menton, biscuit.

Bouche : De l'ampleur et de la puissance, sur des saveurs de fruits blancs bien mûrs, équilibrées par une acidité juteuse, une vivacité saline stimulante. Des notes gourmandes de brioche et de pain perdu vanillé. Longue finale aux accents crayeux

Accords mets-vins : A l'apéritif avec des feuilletés au cumin et des gougères au fromage. A table, des bouchées à la Reine ou une andouillette grillée froide. Plus maritime, optez pour des noix de Saint-Jacques snackées, servies avec une émulsion citronnée et cerfeuil



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 1 heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Aligoté

Culture : Principes biologiques.