

Domaine Buisson-Charles - Meursault La Vigne de 1945 - 2020



Ce n'est qu'avec le millésime 2015 que Catherine et Patrick Essa ont décidé d'isoler cette cuvée, revenant ainsi à une pratique qui avait cours dans la famille dans les années 1950, lorsque ces vignes des Pellans étaient encore jeunes...

Depuis, ce « Vigne de 1945 » est devenu un incontournable du Domaine : il nous épate par son équilibre magistral entre la puissance évoquant le bloc de roche et sa sophistication aromatique évoquant plutôt la finesse d'une dentelle. Force et élégance, chair ample et savoureuse, verticalité finale, énergie acidulée et épicée : c'est un peu la quintessence du Meursault intemporel, profond et généreux.

Cette très vieille vigne fut plantée en mars 1945 sur une petite parcelle du climat des Pellans, situé juste au-dessous des Charmes et contigüe au finage de Puligny-Montrachet. Comme toutes les vignes du Domaine, celles-ci, plantées à 11 000 pieds par hectare, faisaient déjà l'objet, à l'époque de Michel Buisson, d'un soin de tous les instants : le père de Catherine avait déjà banni depuis longtemps tout intrant de synthèse et préférait travailler régulièrement les sols, persuadé que la vigne ne pouvait donner son meilleur que dans un environnement sain et un sol vivant. Catherine, son mari Patrick, et maintenant leur fils Louis, ont bien sûr poursuivi sur cette voie.

Un chardonnay dans sa plus délicate expression s'impose à vous, sans oripeaux. Une belle volute de notes citronnées et florales s'élève au-dessus du verre, sur des nuances de jasmin, de fleurs du verger et d'acacia. Elles s'accompagnent d'un voile léger de nuances empyreumatiques autour du caillou frotté et de l'amande grillée. Puis viennent des notes gourmandes de tuile aux amandes, de nougat, de viennoiseries et de beurre frais : elles précèdent l'expression d'un fruit mûr, gorgé de soleil et d'arômes, autour du coulis de poire, de la pêche beurrée, de la prune Reine-Claude et de l'abricot.

La bouche est immense. Elle convoque une matière à la fois ample mais crayeuse et poudrée, doté d'un grain salivant. En milieu de bouche, comme sortant du rang, on trouve des saveurs plus crémeuses dans lesquelles s'entremêlent pâte d'amande et biscuit au beurre. Tout paraît littéralement disposé sur un lit d'agrumes, de citron riant et de fruits secs, abricot en tête. Les équilibres sont enthousiasmants. Le vin vous hisse vers les sommets, grâce à une texture finement granuleuse, encadrée par des notes salines et de jolis amers. Une texture qui étire ce vin à l'infini. On reste béat d'admiration devant tant de souffle, tant de pulsation.

Il épousera sans rechigner une truite poêlée aux amandes et au laurier ou

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

encore une sarsuela. Dans quelques années, il s'accordera parfaitement avec une poularde à la crème et aux morilles, un risotto aux langoustines ou encore un bar farci aux noix de Saint Jacques.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Buisson-Charles - Meursault La Vigne de 1945 - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, dense

Nez : Subtil, complet : zeste de citron, jasmin, fleurs du verger et acacia, caillou frotté et amande grillée, tuile aux amandes, nougat, viennoiseries et beurre frais, coulis de poire, pêche, prune Reine-Claude et abricot.

Bouche : Une matière à la fois ample mais crayeuse et poudrée, doté d'un grain salivant. En milieu de bouche, des saveurs plus crémeuses de pâte d'amande et de biscuit au beurre, sur un lit d'agrumes et de fruits séchés (abricot).
Finale salines, fins amers

Accords mets-vins : Crustacés ou poissons pochés accompagnés d'un beurre blanc. Sarsuela. Volaille de Bresse aux morilles. Boudin blanc truffé. Comté ou beaufort fruité.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, longue aération en bouteille (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques.