

Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Les Charmes-Dessus - 2020



Les Charmes forment certainement le climat le plus caractéristique de Meursault, tant le côté glyciné, huileux et opulent caractérise souvent ces vins. Ce célèbre terroir d'environ 35 hectares, où le sol limoneux, reposant sur de nombreuses plaquettes de roches calcaires, donne généralement de grands vins séveux, au nez de beurre, de fruits secs et de fruits blancs caramélisés si caractéristiques.

Mais, au-delà de ces stéréotypes, le Cru des Charmes, le plus étendu des premiers crus de Meursault, offre une réelle diversité de sols et d'expositions, et au final, une grande variété de vins. Chez Buisson-Charles, on cultive une micro-parcelle d'à peine 17 ares, plantée dans les années 1970. Elle se situe sur les Charmes-Dessus, juste en contrebas de la Grande Perrière et tout près des Genevrières. Ici, les sols assez peu pentus sont plus minces et caillouteux, donnant au vin son imprégnation minérale. En outre, cette zone bien ensoleillée favorise une haute concentration des raisins et de belles intensités aromatiques. C'est d'autant plus vrai sur ce millésime 2020 précoce et solaire.

Cette année, le Meursault-Charmes séduit par sa générosité aromatique, toute en sensualité gourmande, et sa densité de bouche. Passée une première note de noisette, on aime particulièrement la dimension florale et sensuelle de son bouquet autour de la violette, du jasmin, du lilas blanc et du miel d'acacia, complétées d'une touche anisée évoquant le cerfeuil. L'éclat gourmand du fruit est absolument irrésistible : on pense à la poire pochée, à la pêche jaune, au coulis d'abricot, à la confiture de mirabelle et au citron confit.

La bouche, profonde, nous plonge au cœur de la typicité des Charmes, avec sa texture enveloppante, souple et nourrissante, sa chair savoureuse évoquant crème de fruits blancs et prune jaune. Des notes d'écorces d'agrumes mais aussi de baie de genièvre soulignent l'énergie interne du vin, tout comme cette dimension poivrée, empyreumatique même, qui anime la finale. La persistance de bouche est remarquable et nous promet elle aussi un magnifique potentiel de vieillissement.

Un Meursault-Charmes de haut vol ! Attention : cette cuvée est produite en quantité très confidentielle... Ne tardez pas !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Les Charmes-Dessus - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : Intense et voluptueux : noisette, violette, jasmin, lilas blanc, notes mentholées et anisées, miel d'acacia.

Poire pochée, pêche jaune, coulis d'abricot, gelée de pomme, confiture de mirabelles, citron confit.

Bouche : Profonde mais droite, avec sa texture ample, sa chair savoureuse évoquant crème de fruits blancs, prune Reine-Claude et mirabelle. Des notes stimulantes d'écorces d'agrumes et de baie de genièvre. Longue finale poivrée

Accords mets-vins : Noix de Saint-Jacques rôties à la crème de persil. Ravioles de langoustines, dans un bouillon crémeux à la citronnelle. Mais aussi un sandre ou un turbot au beurre blanc. Chèvre affiné.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques