

## Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2020



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 forment une fine bande qui semble séparer le cru par le milieu, dans le sens de la pente. Ils offrent ainsi un panorama complet de ce cru d'exception, du bas de pente au haut de coteau. Les pieds, plantés à la fin des années 1970, 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'imisce 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, de puissance contenue et de sérénité. Baigné d'une belle lumière ensoleillée, le nez s'ouvre sur des notes voluptueuses de poire Comice pochée, de pêche blanche bien mûre et d'abricot sec. Viennent ensuite des évocations délicates d'acacia, de verger en fleur, de thé au jasmin, mais aussi de praliné, d'amande blanchie et de gravier mouillé. Les agrumes confits s'entremêlent à de gourmandes notes évoquant l'atmosphère d'une boulangerie au petit matin, avec ses baguettes fraîches et ses brioches juste sorties du four. Maturité et fraîcheur dansent un pas de deux réjouissant.

La bouche, à la fois dense, concentrée mais incroyablement énergique marie la générosité des saveurs de coulis de pêche ou de poire, de pâte de fruit à l'orange avec une magnifique tension calcaire qui transperce la chair dense du fruit et propulse le vin vers les sommets.

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. Brillant !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

## Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Harmonie et volupté : poire Comice pochée, pêche blanche bien mûre et abricot sec, acacia, fleurs du verger, thé au jasmin, praliné, amande blanchie et gravier mouillé. Agrumes confits. Pain frais, brioche.

Bouche : Dense, concentrée mais incroyablement énergique marie la générosité des saveurs de coulis de pêche ou de poire, de pâte de fruit à l'orange avec une magnifique tension calcaire. Longueur majuscule

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



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé



### Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques