

Domaine Buisson-Charles - Bourgogne Chardonnay "Hautes Coutures" - 2021



Bourgogne blanc idéalement situé à Meursault, « Les Hautes Coutures » est élaboré à partir de trois parcelles aux sols calcaires issus des excellents lieux-dits Hauts de Coutures (juste au-dessous du Limozin) et Magny. Il n'y a pas de « petit vin » chez les grands vigneron : le domaine choisit chacune de ses cuvées avec la même attention et entend bien rendre hommage aux nobles origines de ce Régional.

La vigne, âgée d'une trentaine d'années en moyenne, est taillée en cordon de Royat. Les soins apportés sont exclusivement organiques et biologiques, les sols sont travaillés (labour léger et griffage), et les rendements sont maîtrisés, pour ne pas dépasser 8 à 10 grappes par pied (tout comme un 1er Cru sur les bonnes années). Un travail de haute-couture en somme.

Le vin est élevé en fûts pendant un an, avant un passage en cuve de plusieurs mois pour harmoniser et parfaire les équilibres du vin et gagner en tension.

Sur ce millésime 2021, empreint de fraîcheur et d'un noble classicisme, ce Bourgogne brille d'un éclat stupéfiant. Le nez, intense et concentré, évoque une fin d'été et la saison des moissons, avec ses notes d'herbes fraîches, de foin, de blé mûr. Une brise estivale souffle sur un panier de fruits juteux et gourmands, autour de la pêche et de la mirabelle, complétées d'un peu de compote de mangue. Une pointe de noisette fraîche donne de la profondeur à l'ensemble. L'élevage ciselé offre un écrin délicat à ce nez tout en dentelle, animé maintenant d'une fine touche mentholée et d'une note de citron vert.

La bouche rappelle immédiatement les origines murisaltiennes du vin. C'est un jus à la trame précise et concentrée qui s'offre au dégustateur, avec un fruit charnu et éclatant. On retrouve la mangue juteuse et les fruits à noyau. Une touche de confiture d'abricot rajoute confort et gourmandise. Le citron confit et le pomelo dynamisent le milieu de bouche, qui révèle au fil de l'aération une minéralité crayeuse vibrante. La texture caressante enchante le palais. C'est à la fois ample et droit, profond et subtil. La fin de bouche aux accents mentholés n'en finit pas de s'étirer. C'est remarquable !

Ce vin trouvera parfaitement sa place pour accompagner des noix de Saint Jacques poêlées, une blanquette de veau, un filet de sole à la crème et aux champignons. Il vous régalerait également avec des fromages de chèvre affinés ou un Saint-Marcellin crémeux.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Buisson-Charles - Bourgogne Chardonnay "Hautes Coutures" - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Mûr et frais : croûte de pain toasté, herbes fraîches, foin et blé mûr, pêche, mirabelle, compote de mangue, noisette fraîche, une touche mentholée, beurre frais, citron vert, une note anisée

Bouche : Très "murisaltienne" : une matière ample, la chair savoureuse des fruits blancs, des fruits à noyau et de la mangue, complétés d'une touche acidulée de citron confit et de pomelo, s'enroule autour d'un noyau minéral épicé et crayeux. Belle longueur

Accords mets-vins : Clairement taillé pour la table, avec un Parmentier de cabillaud ou une cassolette de fruits de mer aux champignons. Une blanquette de veau, un filet de sole à la crème et aux champignons. Chèvres affinés ou Saint-Marcellin crémeux



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques