

Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Bouches Chères - 2017 - blanc



Si Catherine Buisson et Patrick Essa ont opté pour l'orthographe qui prévalait au 19^{ème} siècle, c'est bien face à un magnifique représentant du Premier Cru Bouchères que nous nous trouvons ici, un des « grand classiques » du Domaine, tout en finesse aérienne, en minéralité effilée et en équilibre subtil.

Les Bouchères occupent une belle position de mi-coteau, dans le prolongement méridional du célèbre premier cru Goutte d'Or, sur des terres blondes très calcaires et caillouteuses, pentues et bien drainantes. Le domaine exploite une petite parcelle de 32 ares, plantée de vieilles vignes d'une soixantaine d'années et plus, située dans la partie sud du climat, tout près du Poruzot du Dessus.

Ce premier cru, qui, à son meilleur donne des vins d'une très grande sophistication aérienne, rappelant à certains égards les Genevrières, et même le grand cru Chevalier-Montrachet, est resté longtemps assez méconnu. L'attribution de certaines parcelles, en 2011, à deux des plus grands stylistes de Meursault, Dominique Lafon et Jean-Marc Roulot, a remis les projecteurs de toute la planète vin sur ce petit premier cru d'à peine 4 hectares. La famille Buisson-Charles n'a pas attendu cela pour produire chaque année un des plus purs et intenses vins que le climat des Bouchères peut donner.

C'est encore une fois le cas avec ce superbe 2017, intense et élancé, qui nécessitera cependant quelques années de garde pour donner sa pleine mesure. Il a été élevé en fûts pendant un an avec toujours peu de bois neuf (25%), avant de repasser quelques mois en cuve pour retrouver de la tension et finir de s'homogénéiser.

Ce « Bouches Chères » séduit par son élégance minérale et sa vivacité, qui s'illustrent sur une farandole de notes de fleurs blanches, de fleur d'oranger, de pierre à fusil, de citron et de poivre blanc. Bien sûr, la parfaite maturité du fruit lui donne en bouche une chair délicate, élastique et très savoureuse, sur la pomme et la pêche blanche. Le toucher se révèle là encore d'une grande finesse, avec ce grain crayeux et serré qui stimule les papilles et contribue à donner au vin cette grâce si particulière. S'il n'est pas, à ce stade, le plus expressif de la collection, il est certainement l'un de ceux qui possède le plus beau potentiel d'évolution. Un joyau à oublier au moins 5 ans... il vous le rendra bien !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Bouches Chères - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Floral et très élégant : : fleurs blanches, de fleur d'oranger, de pierre à fusil, de citron et de poivre blanc. Pomme et pêche blanche. Amande fraîche.

Bouche : Texture soyeuse, chair délicate à la fois nourrissante mais élastique. Beaux fruits blancs (pêche). Grain crayeux serré en milieu de bouche, belle finale montante, tendue et minérale.

Accords mets-vins : Bar cuit en croûte de sel. Langoustines ou Saint-Jacques rôties accompagnées d'une crème de cerfeuil.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques