

Domaine Buisson-Charles - Puligny-Montrachet 1er Cru Ez Folatières - 2017 - blanc



Pour la première fois cette année, Catherine Buisson et Patrick Essa enrichissent leur splendide collection 2017 avec quelques pièces d'un des plus prestigieux crus de Puligny-Montrachet, le fameux Ez Folatières !

Situé à la même altitude que le Montrachet et le Chevalier-Montrachet, il en constitue un prolongement naturel vers le Nord. Plus maigre et caillouteux dans sa partie haute, plus profond et argilo-marneux dans sa partie basse, ce terroir constitue un must absolu pour tous les amateurs de grands blancs à la fois puissants, vibratoires et intensément minéraux.

La parfaite maturité du fruit, la qualité exceptionnelle du terroir et la précision de l'élevage font de ce « Folatières » un des vins les plus gracieux et envoûtants du millésime.

Dès le premier nez, on est saisi par le bel équilibre qui s'en dégage entre des arômes bien mûrs de fruits, poire et pêche blanche en tête, et une élégante fraîcheur végétale aux accents de fleur d'oranger, de cerfeuil, de menthe et d'eucalyptus. Quelques agrumes délicats (citron vert, clémentine), une nuance d'éclat de noisette et une fine touche miellée complètent un bouquet d'une grande pureté.

Une sensation de pureté et une élégance que l'on retrouve dans cette bouche à la texture soyeuse. Comment résister à ce subtil mélange de force contenue, de relief minéral et de légèreté gracieuse ? Il y a là le yin et le yang, le masculin et le féminin. La finale épicée et délicatement acidulée, pleine de fruit et de sol, nous emmène déjà très loin... et ce n'est pourtant qu'un début ! On se prend déjà à rêver de Saint-Jacques rôties accompagnées d'un jus de coquillage au cerfeuil, ou d'un turbot au beurre blanc. A moins que l'on opte, d'ici quelques années, pour une volaille de Bresse en demi-deuil ?... Un très beau vin pour un repas de fête.

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Buisson-Charles - Puligny-Montrachet 1er Cru Ez Folatières - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Très élégant, à la fois mûr et frais : éclat de noisette torréfiée, poire et pêche, fleur d'oranger, cerfeuil, une touche de menthe et d'eucalyptus. Citron vert, clémentine. Une nuance de miel.

Bouche : Très pure, soyeuse. Equilibre fascinant entre une sensation de puissance, de relief minéral et une vraie légèreté gracile. Très longue finale rectiligne, épicée et finement acidulée.

Accords mets-vins : Saint-Jacques rôties accompagnées d'un jus de coquillage au cerfeuil, turbot au beurre blanc. A moins que l'on opte, d'ici quelques années, pour une volaille de Bresse en demi-deuil.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques