

Domaine Buisson-Charles - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Remilly - 2017 - blanc



Nous tenons là une rareté absolue : le premier cru le plus confidentiel de Chassagne-Montrachet et l'un des plus recherchés (avec Dent de Chien et Blanchot-Dessus) par toute la planète des amateurs de grands blancs bourguignons. Il faut dire qu'il porte en lui tous les « marqueurs » du « collector » !

A commencer par la noblesse de ses origines bien sûr : plus petit (avec Vide-Bourse) des premiers crus de Chassagne, comptant au total moins d'un hectare planté, il est niché tout contre le célèbre Grand Cru Chevalier-Montrachet. Présentant la singularité d'être orienté au Sud, juste au-dessus du Grand Cru, il partage avec lui les mêmes sols minces et très caillouteux qui vont lui donner cette finesse et cette minéralité scintillante absolument fascinante.

Seuls 6 vigneron ont la chance d'exploiter ce cru d'exception. Chez les Buisson-Charles, c'est à peine deux pièces qui sont produites, soit 600 bouteilles. Inutile de vous dire qu'il n'y en a donc pas pour tout le monde : ne boudons pas notre plaisir de faire partie cette année des quelques heureux élus...

On retrouve dans ce magnifique 2017 la race et la singularité du En Remilly : d'abord cette fraîcheur aérienne et ce raffinement aromatique exceptionnels. Ici, les notes de pierre à fusil et de craie humide s'accompagnent d'une myriade de petites fleurs de printemps (acacia, tilleul, fleur de vigne) et d'une sensation de fraîcheur omniprésente, portée par des arômes de Pomme Granny et d'agrumes.

Ce vin vertical et longiligne propulse en bouche une énergie considérable mais parfaitement canalisée. Ici, la roche fait littéralement corps avec le fruit, les saveurs franches de fruits blancs et d'agrumes sont rehaussées d'une dimension saline particulièrement salivante. La persistance en bouche est déjà fabuleuse et annonce un énorme potentiel de garde.

Un très grand vin, altier, gracieux et intense, que quelques rares chanceux pourront entrer en cave et déguster d'ici 8 ou 10 ans, avec délectation, pour accompagner un homard grillé au beurre d'herbes fines (estragon et cerfeuil). Rareté absolue !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Buisson-Charles - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Remilly - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Aérien et raffiné : , les notes de pierre à fusil et de craie humide s'accompagnent d'une myriade de petites fleurs de printemps (acacia, tilleul, fleur de vigne). Sensation de fraîcheur sur des arômes de Pomme Granny et d'agrumes.

Bouche : Verticale, longiligne, dotée d'une énergie considérable ! Saveurs franches de fruits blancs et d'agrumes rehaussées d'une salinité affirmée. Très salivante, énorme persistance.

Accords mets-vins : Homard grillé accompagné d'un beurre d'herbes (cerfeuil, estragon). Saint-Jacques juste rôties.



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 : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques