

Domaine Buisson-Charles - Bourgogne Aligoté "Sous le chemin" - 2018 - blanc



Certains rares vigneronns parviennent à donner à leur aligoté une profondeur, une intensité aromatique et un souffle qui désorientent bien des dégustateurs, tant à l'aveugle, on s'imagine en présence d'un beau chardonnay de la Côte d'Or. C'est bien ce que réalise, millésime après millésime, Patrick Essa avec cet Aligoté parcellaire de haute tenue. Après une bonne aération, il vous enchantera par sa matière dense, charnue et pourtant tendue et énergique, ainsi que son aromatique particulièrement séduisante.

Il faut dire que ce vin est bien né : exclusivement produit sur le finage de Meursault, il est issu d'une petite parcelle de moins d'un demi-hectare, sur le lieu-dit Sous le Chemin et son terroir argilo-calcaire au sol assez profond. Les vignes de près de 50 ans en moyenne sont plantées à une densité élevée (11000 pieds par hectare, tout comme les vignes de chardonnay sur les meilleurs crus). Plus encore, le vigneron a décidé d'augmenter encore la densité de plantation pour les jeunes vignes, à 17 000 pieds par hectare, favorisant ainsi la concurrence entre les ceps et, surtout, leur enracinement en profondeur.

Parfaitement conscient de la capacité de l'aligoté à transmettre l'identité et la puissance caractéristique de ce terroir murisaltien, bien au-delà de l'expression variétale du cépage, Patrick a fait le choix cette année d'un élevage pour moitié en cuves, et pour moitié en fûts (sans bois neuf).

Après une bonne aération (n'hésitez pas à l'ouvrir au moins une heure avant de le déguster), ce Bourgogne Aligoté en surprendra plus d'un par son intensité aromatique : on se promène avec allégresse entre noisette grillée, fleurs des champs, chèvrefeuille, cerfeuil, réglisse, pulpe de citron et de pamplemousse, poire, beurre frais et une nuance délicate d'épices douces, entre vanille et muscade.

La bouche n'est pas en reste : l'entame, sur la chair savoureuse et dense du fruit mûr, poire en tête, laisse peu à peu la place à un milieu de bouche tendu et effilé, porté par une belle énergie citronnée. La tension minérale apporte un grain fin et crayeux sur les papilles, et de fins amers salivants. Plus le vin s'aère, plus la rondeur et la concentration impressionnante de cet Aligoté reviennent sur le devant de la scène.

Vibrant, équilibré et d'une belle complexité, cet Aligoté « Sous le chemin » tient parfaitement son rang dans l'élite de l'appellation. Succulent et imparable !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Buisson-Charles - Bourgogne Aligoté "Sous le chemin" - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Intense : noisette grillée, fleurs des champs, chèvrefeuille, cerfeuil, réglisse, citron et pamplemousse, poire, beurre frais et une nuance délicate d'épices douces, entre vanille et muscade.

Bouche : La chair savoureuse et dense du fruit mûr, poire en tête. Milieu de bouche tendu et effilé, porté par une belle énergie citronnée. La tension minérale apporte un grain fin et crayeux et de fins amers salivants.

Accords mets-vins : Parfait en apéritif avec gougères, feuilletés au sésame et truite fumée. Mais aussi à table avec un poisson grillé. Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 1 heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Cépage : Aligoté

Culture : Principes biologiques.