

Domaine Buisson-Charles - Bourgogne Côte d'Or "Hautes Coutures" - 2018 - blanc



De « Hautes Coutures », ce magnifique Bourgogne n'en a pas que le nom : ses origines tout comme la précision remarquable de son exécution nous ramènent effectivement à un travail de haute-couture!

En baptisant ainsi, en 2011, le premier millésime de ce Bourgogne parcellaire, Catherine et Patrick ont manifestement décidé de s'amuser un peu tout en rendant hommage aux nobles origines de ce "Régional" : les raisins proviennent en effet d'une petite parcelle récupérée en 2010, sur le finage de Meursault, dans la partie haute du climat des « Grandes Coutures », juste en-dessous du Limozin.

Fidèles à l'idée que ce n'est pas l'habit qui fait le moine, mais que toutes les vignes méritent le meilleur (parce qu'elles vous le rendront bien !), Patrick et son équipe n'ont pas ménagé leurs efforts pour redonner à cette vigne d'une bonne trentaine d'années la place qu'elle méritait : reprise de la taille (en cordon de Royat), labour et griffage des sols, soins exclusivement organiques et biologiques, contrôle des rendements pour limiter à 8 à 10 grappes par pied sa production (tout comme un Meursault Village voire un 1^{er} Cru sur les bonnes années)...

Bref, comme souvent chez les grands vignerons amoureux de leurs terroirs, ici, il n'y a pas de « petit vin » : chaque cuvée doit faire honneur à ses origines et à toute l'attention qu'on lui a portée ! D'ailleurs, comme les Crus, le Bourgogne fait également l'objet d'un élevage en fûts, pendant un an, suivi d'un passage de plusieurs mois en cuves pour qu'il finisse de s'homogénéiser et qu'il regagne en tension.

Sur ce très réussi 2018, ce Bourgogne "Hautes Coutures" se place clairement parmi ces quelques « régionaux » qui surclassent de plusieurs têtes leur appellation ! Le bouquet est pur et expressif, parfaitement équilibrée entre maturité du fruit et fraîcheur : on voyage entre la pierre à fusil, les fleurs blanches délicates (on pense à la fleur de vigne), l'herbe juste coupée, l'éclat de noisette, la poire pochée, la pomme compotée, la peau de pêche et une touche finement beurrée.

Très « murisaltien » dans l'âme, ce Bourgogne Hautes Coutures déploie en bouche une matière luxueuse et chatoyante : la chair savoureuse des fruits blancs et jaunes bien mûrs s'enroule autour d'un noyau minéral qui gagne en intensité vibratoire au fil de la dégustation. Plus le vin avance en bouche, plus il se tend, pour ouvrir sur une finale bien droite, aux accents d'agrumes, d'une longueur de tout premier ordre. Cerise sur le gâteau : la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

précision et la qualité de sa construction laisse augurer quelques belles années de garde ! En un mot : indispensable.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Buisson-Charles - Bourgogne Côte d'Or "Hautes Coutures" - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Mûr et frais : pierre à fusil, fleurs blanches délicates (fleur de vigne), herbe juste coupée, éclat de noisette, poire pochée, pomme compotée, peau de pêche et une touche finement beurrée.

Bouche : Très "murisaltienne" : une matière luxueuse et chatoyante, la chair savoureuse des fruits blancs et jaunes bien mûrs s'enroule autour d'un noyau minéral de plus en plus intense. Finale citronnée

Accords mets-vins : Parfait en apéritif avec gougères, feuilletés au sésame et saumon fumé. Charcuterie blanche. Dos de cabillaud en papillote. Chèvre frais.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques.