

Domaine Buisson-Charles - Meursault Vieilles Vignes - 2018 - blanc



Ici, les pieds les plus jeunes ont dépassé le demi-siècle, tandis que les plus anciens seront bientôt centenaires : le terme de vieilles vignes prend tout son sens. A travers cette cuvée réunissant une sélection de raisins issus de 6 parcelles différentes, Patrick nous offre une sorte d'extrait de terroir qui combine les infinies nuances et la complexité du finage de Meursault.

Certaines vignes sont situées en coteau, voire en partie haute de coteau, comme les très qualitatifs Meix-Chavaux et Vireuils. Ici, l'altitude tout comme les sols minces, qui permettent aux racines de rapidement s'immiscer dans les plaquettes calcaires, apportent fraîcheur et tension. D'autres vignes occupent des parcelles au pied des coteaux des premiers crus : sur les climats de Marcausses, Vignes Blanches ou Pellans, les sols plus profonds et riches en argiles confèrent au vin du corps et de la densité de texture. Une dernière parcelle, sur le climat de Millerands, a la particularité de reposer sur un sol de graviers qui donne au raisin une vraie finesse aromatique.

Au final, après un élevage de 17 mois en fûts puis en cuve (sans bois neuf cette année), ce Meursault Vieilles Vignes, intense et concentré, offre une lecture riche et complexe des terroirs murisaltiens. Passée une note évoquant amande et sésame grillés, c'est bien l'éclat généreux du fruit qui domine un bouquet expressif et gourmand, sur la pomme compotée, la pêche blanche, la marmelade, les quartiers d'orange et de mandarine. Quelques nuances de fleurs blanches (acacia) et d'herbes fines apportent un souffle de fraîcheur à l'ensemble.

En bouche, le vin se montre résolument charnu et sensuel : le fruit bien mûr, voluptueux, tapisse le palais. Cette rondeur savoureuse et concentrée est parfaitement contre-balancée par une bonne tension aux saveurs de citron et de quinquina. La persistance est remarquable. S'il est déjà expressif, ce Meursault Vieilles Vignes mérite de passer 3 ou 4 années en cave avant de se libérer pleinement.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Buisson-Charles - Meursault Vieilles Vignes - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Expressif et gourmand : amande et sésame grillés, fruité généreux sur la pomme compotée, la pêche blanche, la marmelade, les quartiers d'orange et de mandarine. Fleurs blanches (acacia) et herbes fines

Bouche : Voluptueuse et sensuelle, sur une belle maturité enrobante. Cette rondeur savoureuse est parfaitement contre-balançée par une belle tension aux saveurs de citron et de quinquina.

Accords mets-vins : Poissons pochés ou rôtis accompagnés d'un beurre blanc. Ris de veau à la crème. Comté ou beaufort fruité.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2021 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques.