

Domaine Buisson-Charles - Meursault Vieilles Vignes - 2019 - 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, Louis et Patrick nous offrent 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 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.

Malheureusement, en 2019, les rendements furent globalement très faibles dans ces parcelles : entre gel en avril et sécheresse estivale, ils n'ont pas atteint 20 hectolitres par hectare.

Au final, après un élevage de 17 mois en fûts (intégrant moins de 20% de bois neuf) puis en cuve, ce Meursault Vieilles Vignes, intense et concentré, offre une lecture fidèle et voluptueuse des terroirs murisaltiens. Passée une note d'amande et de sésame grillés, c'est bien l'éclat généreux du fruit qui domine un bouquet expressif et gourmand, sur la pomme compotée, la poire, la pêche blanche, la marmelade, les quartiers d'orange et de mandarine. Quelques nuances de fleurs blanches et d'herbes fines aux accents anisés apportent un souffle de fraîcheur à l'ensemble.

En bouche, le vin se montre résolument charnu et sensuel : le fruit bien mûr tapisse le palais, sur des saveurs de coulis de fruits blancs, d'abricot et une touche d'ananas. Cette rondeur savoureuse et concentrée est parfaitement contre-balançée par une dimension plus tonique et tendue évoquant zestes d'orange et de citron. La persistance est remarquable.

S'il est déjà expressif, ce Meursault Vieilles Vignes mérite de passer au moins 3 ou 4 années en cave avant de se libérer pleinement. Il vous réglera pour accompagner un risotto aux noix de Saint-Jacques.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Buisson-Charles - Meursault Vieilles Vignes - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, intensité moyenne

Nez : Expressif et gourmand : amande et sésame grillés, pomme compotée, poire, pêche blanche, marmelade, quartiers d'orange et de mandarine. Quelques nuances de fleurs blanches et d'herbes fines aux accents anisés. Beurre froid.

Bouche : Charnue et sensuelle : le fruit mûr tapisse le palais, sur le coulis de fruits blancs, l'abricot et l'ananas. Cette rondeur savoureuse et concentrée est parfaitement balancée par une dimension plus tendue, sur les zestes d'agrumes. Finale très longue

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



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2031

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques.