

Domaine Buisson-Charles - Meursault Les Tessons - 2018 - blanc



Pour celles et ceux qui aiment à se pencher sur l'histoire des vins et des terroirs, nous rappellerons cet élément. Bien avant que ne soient créés l'appellation Meursault puis le classement des climats en premiers crus (à partir des années 1940), le Docteur Jules Lavalie publie en 1855 un ouvrage de référence sur le vignoble et les grands vins de la Côte d'Or. Qu'y découvre-t-on ? Que le climat des Tessons, au coeur du coteau de Meursault, est déjà distingué à l'époque par le statut enviable de « Première cuvée » (au même titre que la plupart des futurs premiers crus), qui distingue la qualité exceptionnelle des vins qui y sont produits.

Effectivement, les anciens ne s'y étaient pas trompés, et lorsque l'on goûte aujourd'hui les Meursaults Les Tessons de quelques grands noms de la Côte d'Or, étagés, intensément minéraux et toujours très élégants, on se dit qu'ils auraient largement mérités un classement en 1er Cru. Ce Tessons 2018 confirme son rang avec beaucoup de classe !

Il faut dire que le lieu-dit occupe une position idéale à mi-coteau, parfaitement orientée au levant, sur des sols argilo-calcaires caillouteux et drainants, où les oolithes ferrugineuses donnent cette couleur légèrement rougeâtre. Le domaine Buisson-Charles possède ici, dans la partie Sud du climat, une petite parcelle de 34 ares, plantée de vieilles vignes de plus de 50 ans.

Après un élevage de 17 mois dont 12 en fûts (à peine 20% de bois neuf), ce Meursault Les Tessons, s'il se montre encore discret, dévoile déjà une précision de structure et une classe naturelle qui le porteront très loin. Le nez s'ouvre sur des nuances minérales fumées évoquant la pierre à fusil. Rapidement, une sensation de fraîcheur et de délicatesse émane du verre, sur des évocations de fleurs de cerisier, de tilleul, de verveine et de zestes d'agrumes. Les notes franches et jaillissantes de poire et de prune jaune soulignent l'éclat resplendissant du fruit.

La bouche offre un équilibre remarquable entre une entame caressante, presque glycinée, et une trame minérale ondoyante qui maintient sans cesse le vin en mouvement. Ce « Tessons » danse littéralement sur les papilles et excite tous nos sens. Quelle intensité ! Quel tonus ! Quant à la finale, sapide, pleine et finement épicée, elle porte en elle la force du sol et nous transporte dans un courant ascensionnel qui dure de longues secondes...

On veillera à le laisser se délier au moins 4 ou 5 ans en cave avant de le

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

déguster pour accompagner un risotto aux Saint-Jacques, une barbue au beurre blanc ou des langoustines snackées et leur émulsion relevée d'une pointe de curry.

Dernières bouteilles du millésime !

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Buisson-Charles - Meursault Les Tessons - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune moyen, reflets dorés

Nez : Floral et minéral : nuances minérales fumées de pierre à fusil. Sensation de fraîcheur avec des évocations de fleurs de cerisier, de tilleul, de verveine et de zestes d'agrumes. Poire et prune jaune

Bouche : Equilibre remarquable entre une entame caressante, presque glycinée, et une trame minérale ondoyante qui maintient sans cesse le vin en mouvement. Intense et stimulant.

Accords mets-vins : Barbue au beurre blanc, quenelle de brochet, risotto aux Saint-Jacques, langoustines rôties et émulsion relevée d'une pointe de curry. Ris de veau braisés. Langres ou époisses.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2030

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques