

Domaine Buisson-Charles - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes - 2019 - blanc



Après Le Cailleret l'année passée, nouvelle incursion du Domaine, en 2019, sur un grand terroir de Puligny : ce 1^{er} Cru Les Combettes, intense et raffiné, rayonne et témoigne d'une compréhension parfaite du millésime et du terroir de la part de Louis et Patrick Essa. Une seule ombre au tableau : sa rareté, puisque seule une pièce a été produite (à peine 300 bouteilles...).

Pendant côté Puligny des Charmes-Dessus de Meursault, le climat des Combettes offre lui aussi les conditions idéales pour des maturités très abouties du chardonnay, donnant des vins à la fois raffinés dans leur aromatique, mais particulièrement denses et profonds en bouche. Ce terroir plutôt précoce partage avec les Charmes une exposition au levant et des sols argilo-calcaires caillouteux en surface et riches en marnes argileuses. Ce « Combettes » signé Buisson-Charles est issu d'une parcelle de vignes d'une quarantaine d'années, aux sols régulièrement travaillés et aux rendements bien maîtrisés.

Dès le premier nez, pas de doute : l'élégance et la délicatesse florale du vin portent bien la marque des grands terroirs de Puligny-Montrachet. Les notes de fleurs blanches, de violette, de pollen et de miel d'acacia virevoltent au-dessus du verre, complétées d'une nuance suave évoquant le sucre-glace. Le fruit se montre tout aussi pur et délicat sur des évocations de poire juste cueillie, de pêche de vigne, de prune jaune et d'abricot. Une fine touche mentholée apporte une sensation de fraîcheur, tout comme cette note citronnée subtile, entre verveine et zeste de citron jaune.

Le plaisir est tout aussi intense en bouche : on se régale de saveurs franches et juteuses de poire pochée, de pêche rôtie finement miellée, de coulis d'abricot, relevées d'une touche de marmelade aux zestes d'agrumes confits et d'une note poivrée. L'expression du sol s'affirme sur la finale, prenant des accents empyreumatiques qui nous font saliver de longues secondes.

A la fois nourrissant et actif, ample et effilé, ce magnifique 1^{er} Cru Combettes vous réglera d'ici 7 ou 8 ans pour accompagner un duo volaille de Bresse et homard, à la façon de la Mère Brazier revisitée par le chef Mathieu Viannay. A moins que vous n'optiez pour des ris de veau braisés...

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Buisson-Charles - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Élégant, délicat : fleurs blanches, violette, pollen, miel d'acacia et sucre-glace. Poire juste cueillie, pêche de vigne, prune jaune et abricot. Une touche mentholée. Verveine, zeste de citron. Une nuance briochée.

Bouche : Dense et fuselée, on se régale de saveurs franches et juteuses de poire pochée, de pêche rôtie finement miellée, de coulis d'abricot, relevées d'une touche de marmelade aux zestes d'agrumes confits et d'une note poivrée. Finale empyreumatique

Accords mets-vins : Un duo volaille de Bresse et homard, à la façon de la Mère Brazier revisitée par le chef Mathieu Viannay. Viennoise de sole au vieux parmesan, à la façon de Bernard Pacaud...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2035

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques