

Domaine Buisson-Charles - Meursault Vieilles Vignes - 2020 - 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 nuances et la complexité du finage de Meursault.

Certaines vignes sont situées en coteau, voire en partie haute de coteau : c'est le cas des 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 tension et relief épicé. 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 belle finesse aromatique.

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, dense et voluptueuse des terroirs murisaltiens. Le nez s'ouvre sur des notes amples et gourmandes de poire Williams, de pomme finement caramélisée, de pêche blanche miellée, doublées d'une touche lactée évoquant un lassi bien frais et délicatement vanillé. Au fil de l'aération, l'aromatique se fait des plus enjouées, nous embarquant maintenant devant la vitrine d'une pâtisserie, entre brioche, financier et madeleine à la fleur d'oranger. La roche calcaire émerge peu à peu de ce cœur gourmand, sur une note fumée et une évocation de coquille d'œuf, complétées d'épices stimulantes : on pense à la baie de genièvre et au gingembre.

En bouche, le vin se montre tout aussi lascif et profond : on se régale d'un fruit charnu et enveloppant, autour des fruits à noyau, d'une touche suave de pâte d'orange et de coulis de mangue. La générosité du propos est parfaitement servie par la densité presque tannique du milieu de bouche qui s'équilibre avec des touches vivifiantes et acidulées de fruit de la passion, de bergamote et de poivre Sichuan. La persistance de la finale est remarquable, relevée d'une pointe empyreumatique.

Une Meursault concentré et authentique, qui vous ravira après 5 années de cave, sur un chausson au crabe, un lieu jaune rôti accompagné d'un

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

gratin d'épinards, un risotto aux fruits de mer ou une blanquette de lotte safranée.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Buisson-Charles - Meursault Vieilles Vignes - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, intensité moyenne

Nez : Expressif, gourmand : poire Williams, pomme caramélisée, pêche blanche, miel, une touche lactée évoquant un lassi glacé à la vanille, brioche, financier et madeleine à la fleur d'oranger, coquille d'oeuf, pierre frottée, baie de genièvre, gingembre

Bouche : Charnue, profonde, gorgé d'un fruit dense et enveloppant, autour des fruits à noyau, d'une touche suave de pâte d'orange et de coulis de mangue. Energie acidulée des agrumes et du fruit de la passion. Finale excitante, sur une note de poivre Sichuan

Accords mets-vins : Un chausson au crabe, un lieu jaune rôti accompagné d'un gratin d'épinards, un risotto aux fruits de mer ou une blanquette de lotte safranée. Ris de veau à la crème. Comté ou beaufort fruité.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2032

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques.