

Domaine Buisson-Charles - Meursault Les Tessons - 2020 - 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 récompense 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 2020, expressif mais surtout très fin et élégant, 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 oolites ferrugineuses donnent cette couleur légèrement rougeâtre. Le domaine Buisson-Charles possède ici, dans la pointe Sud du climat (sur le lieu-dit Clos du Tesson), une petite parcelle de 34 ares de vieilles vignes plantées en 1964 et 1974.

Après un élevage de 17 mois dont 12 en fûts (avec à peine 20% de bois neuf), ce Meursault Les Tessons, s'il se montre encore discret, dévoile déjà un raffinement, une sophistication aromatique et une classe naturelle, toute en tension, qui le porteront très loin. Le nez s'ouvre sur des nuances minérales évoquant sel fin, eau de montagne et une fine nuance iodée. Rapidement, une sensation de fraîcheur et de délicatesse émane du verre, d'abord sur une touche crayeuse mêlée à une note de beurre froid, puis sur des évocations florales de tilleul, de fleurs du verger, de verveine, de lavande, de menthe et d'eucalyptus. Le fruit s'exprime lui aussi dans le registre de la finesse et de la fraîcheur : on pense à un sorbet au poire ou un lassi glacé à la pêche blanche. Quelques noisettes et une touche de crème fouettée complètent ce nez subtil et complexe.

En bouche, le vin gagne en intensité et en puissance. Le fruit se montre plus charnu, nourrissant, sur des saveurs de pêche jaune, de poire, de fruit de la passion, de mangue, de pamplemousse et d'orange, relevées d'une touche poivrée. Plus on avance vers la finale, plus les épices

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

occupent les avant-postes : le poivre de Sichuan est rejoint par le clou de girofle, la baie de genièvre et une pointe de piment. Un sentiment de plénitude nous envahit, doublé d'une énergie revigorante aux accents citronnés. Précis, vivant, actif, ce Meursault Les Tessons est une des grandes réussites du millésime !

Idéal pour accompagner un bar de ligne cuit en croûte de sel, des langoustines snackées ou une belle sole, servie avec des tagliatelles fraîches ou un risotto sur lesquels on aura idéalement parsemé quelques copeaux de truffe...

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Buisson-Charles - Meursault Les Tessons - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, reflets dorés

Nez : Floral et minéral : sel fin, eau de montagne, fine nuance iodée, une touche crayeuse, beurre froid, tilleul, fleurs du verger, verveine, lavande, menthe et eucalyptus, sorbet au poire, lassi glacé à la pêche blanche, crème fouettée

Bouche : Intense, fuselée, le fruit se montre plus charnu, nourrissant, sur des saveurs de pêche jaune, de poire, de fruit de la passion, de mangue, de pamplemousse et d'orange, relevées d'une touche poivrée. Finale active, très épicée (genièvre, clou de girofle)

Accords mets-vins : Un bar de ligne cuit en croûte de sel, des langoustines snackées ou une belle sole, accompagnée de tagliatelles fraîches ou d'un risotto sur lesquels on aura idéalement parsemé quelques copeaux de truffe.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2035

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques