

Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru In Memoriam - 2021 - blanc



Comme certains de ses confrères (on pense par exemple à la déjà fameuse cuvée Oskar chez Vincent Dancer), et face aux rendements historiquement faibles de ce millésime 2021 sur les premiers crus, Louis Essa a fait un choix radical : il a opté pour l'élaboration d'une seule cuvée de premier cru, une sorte de « cuvée ronde » comme il était de coutume de l'envisager jadis en Bourgogne, assemblant les quatre crus du Domaine.

C'est ainsi qu'est née ce Meursault 1^{er} Cru In Memoriam, un véritable collector baptisé en hommage à Michel Buisson, son grand-père, disparu peu avant les vendanges. Il combine, dans une synthèse puissante, éminemment complexe et équilibrée, les qualités des Charmes, des Gouttes d'Or, des Cras et des Bouchères : excusez du peu ! Si l'on rentre dans le détail, le climat des Bouches-Chères (comme on l'orthographie chez Buisson-Charles) est légèrement sur-représenté dans l'assemblage, à hauteur d'un tiers environ, car les vignes y furent un peu moins impactées par le gel.

Si le raisin était rare, il était finalement très beau, au moment d'entrer dans la cuverie. Au total, ce sont à peine 9 fûts (uniquement des barriques d'un an) qui furent vinifiés et élevés séparément avant d'être assemblés dans une cuve pour parfaire l'équilibre d'ensemble de la cuvée, pendant 8 mois supplémentaires.

Le résultat est absolument épatant d'intensité aromatique et de complexité : dès le premier nez, le fruit triomphe. Un fruit dans tous ses états : jus, coulis, gelée, concentré, liqueur, confiture... c'est un festival d'arômes et de textures. On reconnaît la pêche jaune, la mirabelle, l'ananas, le melon, l'abricot, le coing, la poire Williams ainsi que quelques touches de citron confit et de kumquat.

Derrière cet épais rideau aux couleurs chaudes, on aperçoit quelques notes rafraîchissantes de fleurs blanches et d'acacia, une touche de noisette et des nuances épicées d'essence de bergamote et de clou de girofle. On perçoit dans la complexité impressionnante du bouquet que le vin aura besoin de quelques années de cave pour affiner et délier son imposante stature.

Même impression en bouche, où l'on perçoit immédiatement la très grande envergure de ce Cru : là encore, complexité et concentration sont les maîtres-mots. Les saveurs de fruits blancs marinés, de gelée de coing,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de confiture d'abricot à l'amande, de prune Reine-Claude et d'orange amère s'entremêlent dans une ronde d'abord lascive, puis plus vive au fil de l'aération. L'énergie des agrumes s'impose progressivement : on reconnaît maintenant la mandarine, le zeste de citron et le kumquat. Sur la finale, marquée par le sol et la densité de la roche, le propos se resserre, la matière se tend et s'étire, vibrante, saline.

Un très beau vin, véritable collector qui unit pour le meilleur quatre premiers crus pour mieux les sublimer dans le verre. Après au moins 5 ans de cave, ce Meursault 1^{er} Cru In Memoriam vous réglera sur des viandes blanches, moelleuses : on pense à des ris de veau aux morilles, une volaille de Bresse pochée en demi-deuil ou un quasi de veau rôti servi avec une fricassée de girolles.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru In Memoriam - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Intense, complexe : un fruit qui triomphe : jus, coulis, gelée, concentré, liqueur, confiture. Pêche jaune, mirabelle, ananas, melon, abricot, coing, poire Williams, citron confit, kumquat, fleurs blanches, acacia, noisette, bergamote, clou de girofle.

Bouche : Dense et sophistiquée : fruits blancs marinés, gelée de coing, confiture d'abricot à l'amande, prune Reine-Claude, orange amère, les agrumes s'imposent progressivement (mandarine, zeste de citron, kumquat). Longue finale minérale, vibrante et saline.

Accords mets-vins : Sur des viandes blanches, moelleuses : on pense à des ris de veau aux morilles, une volaille de Bresse pochée en demi-deuil ou un quasi de veau rôti servi avec une fricassée de girolles.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques.