

Domaine Buisson-Charles - Chablis 1er Cru A Gauche du Serein - 2021 - blanc



Sur ce millésime 2021 aux rendements infimes, non seulement sur la Côte de Beaune, mais aussi dans le Chablisien, Louis et Patrick Essa ont choisi d'assembler 3 premiers crus de la rive gauche du Serein, dans cette cuvée aussi rare qu'excellente.

Ne dérogeant pas à la philosophie du domaine, les vignes des crus Montmains, Vau de Vey et Les Lys, cultivées en bio, ont été vendangées manuellement afin de préserver le fruit et de coller au mieux à l'expression et l'esprit des 1er Crus.

La vinification et l'élevage en fûts confèrent à cette cuvée rare une patine délicate et reconnaissable entre toutes. Les « malo », très lentes cette année, se sont terminées une fois le vin remis en cuves pour finir son élevage.

La dimension printanière de ce cru vous saute littéralement au nez. Des fragrances fines et dynamiques s'échappent du verre à peine agité. Les notes énergiques de pomme Granny, de citron vert et de citron jaune confit, sont traversées d'un souffle iodé : une brise marine semble s'élever du verre, avec ses évocations de coquilles d'huîtres. On décèle encore des expressions de frondaison, de rosée matinale sur des prairies verdoyantes et de jeune pousse de menthe. Une note délicate de badiane s'immisce dans ce paysage fringant et primesautier. Ce premier rideau s'ouvre ensuite sur une dimension plus lactée et pâtissière, autour du beurre frais, du yaourt, du financier et de la pistache grillée. Le sol se fait ensuite plus pressant, invitant des notes de tuffeau frais à rejoindre la danse joyeuse.

L'attaque est d'abord vive et tranchante. Puis, les saveurs acidulées de citron laissent progressivement la place à une trame plus douce, délicatement beurrée, mais toujours aussi fraîche. On pense au beurre d'Isigny et à un sorbet au yaourt. Le milieu de bouche, ample et tonique, convoque des quartiers de mandarine juteuse. La texture se révèle à la fois charnue et d'une délicate fluidité. Un fin toasté révèle les apports d'un élevage précis et doux. La finale se teinte de nuances salines d'une sapidité étourdissante.

Après 3 à 5 ans de cave, ce superbe Chablis Premier Cru se révélera au grand jour sur des quenelles de brochet sauce Nantua, une barbe en portefeuille au beurre ou encore un risotto aux noix de Saint-Jacques. Une belle réussite.

Domaine Buisson-Charles - Chablis 1er Cru A Gauche du Serein - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, léger reflet vert

Nez : Energique, frais : pomme Granny, citron vert et citron jaune à peine confit, un souffle iodé entre brise marine et coquille d'huître, gazon mouillé par la rosée, menthe fraîche, badiane, beurre frais, yaourt, financier et pistache grillée, tuffeau frais

Bouche : Vivacité de l'attaque, les saveurs acidulées de citron laissent la place à une trame plus douce, délicatement beurrée. On pense au beurre d'Isigny et à un sorbet au yaourt frais. Texture ample mais fluide, une pointe saline sur la finale très sapide

Accords mets-vins : Des quenelles de brochet sauce Nantua, une barbue en portefeuille au beurre ou encore un risotto aux noix de Saint-Jacques.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : biologique