Domaine Buisson-Charles - Meursault Les Tessons - 2016

Pour ceux qui aiment à se pencher sur l'histoire des vins et des terroirs, nous rappellerons cette anecdote. Bien avant que ne soient créés l'appellation Meursault puis le classement des climats en premiers crus (à partir des années 1940), le Docteur Jean Lavalle 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 » qui distingue 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 comme Bouzereau, Roulot ou Morey, verticaux, à la fois puissants et très élégants, on se dit qu'ils auraient largement mérités un classement en 1er Cru. 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 oolithes ferrugineuses donnent cette couleur légèrement rougeâtre caractéristique. Le domaine Buisson-Charles possède ici, dans la partie Sud du climat, une petite parcelle de 34 ares, plantée de vignes de plus de 50 ans.

Le caractère finalement solaire et précoce du millésime a encore renforcé l'identité de ce Meursault Les Tessons : une matière dense et riche, une sensation de puissance parfaitement maîtrisée et cette intensité aromatique exceptionnelle. Très floral (chèvrefeuille, fleur d'oranger et lilas blanc), marqué par une touche minérale sur la pierre à fusil, le vin nous transporte ensuite dans un verger de fruits blancs, bien mûrs et tout juste cueillis, entre poires et pêches blanches.

Expressif et gourmand, avec une fine touche miellée, le vin se montre très complet en bouche, à la fois concentré, doté d'une texture presque glycérinée, et très précis dans sa définition. L'éclat du fruit ne vous quitte pas, accompagné d'une dimension épicée très sapide et de nobles amers évoquant les zestes d'agrumes qui apportent une sensation rafraîchissante. Un modèle du genre à laisser évoluer au moins 4 ou 5 ans en cave avant de le déguster pour accompagner un risotto aux Saint-Jacques ou une barbue au beurre blanc.

© 2018 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Buisson-Charles - Meursault Les Tessons - 2016

Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Très floral et minéral : chèvrefeuille, fleur d'oranger et lilas blanc. Pierre à fusil. Pomme, poire bien mûres. Miel d'acacia.

Bouche : La texture glycérinée en attaque s'affine en milieu de bouche. Belle percussion minérale, dans un registre épicé et finement amers (peaux d'agrumes). Long et élancé sur la finale.

Accords mets-vins : Pâtes fraîches aux langoustines, quenelle de brochet, risotto aux Saint-Jacques. Ris de veau braisés. Langres ou époisses.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques