Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Les Cras - 2017

Au pays des grands blancs à la fois denses et intensément minéraux, le climat des Cras est probablement, avec Caillerets, le plus méconnu des crus de Meursault. A l'opposé des autres premiers crus, tous au Sud du finage, le climat Les Cras se situe au Nord, tout proche des Santenots et des premiers crus de Volnay qui marquent le début de la prééminence du pinot noir. A la différence des crus « méridionaux », le climat « Les Cras » est traditionnellement complanté en chardonnay et en pinot noir. Les Buisson ont planté dès 1955 une petite parcelle d'à peine 22 ares sur la partie basse du Cru, sur des terres blanches argilo-calcaires parcourues par une veine d'oolithes issues de très anciennes sédimentations marines.

Sur ce terroir solaire et précoce, le choix de la date de vendage est souvent le juge de paix : force est de constater, millésime après millésime, que Patrick Essa est passé maître en la matière ! D'autant qu'il n'hésite pas, sur ce cru ultra-confidentiel, d'une verticalité et d'une élégance qui ne sont pas sans rappeler quelques-uns des meilleurs crus de Puligny-Montrachet, à pratiquer un tri extrêmement sévère des raisins, écartant toutes baies en décalage de maturité.

Comme toujours, l'élevage se révèle d'une parfaite maîtrise : la prise de bois, extrêmement subtile, a permis de souligner l'étoffe naturelle du vin et sa belle intensité aromatique sans jamais dénaturer l'expression pure et juste du fruit et du sol. Passée une première touche grillée, évoquant la noisette torréfiée, c'est bien l'éclat gourmand du fruit qui jaillit du verre, sur des notes franches de poire, de pêche de vigne mais aussi de goyave et de litchi. Une délicate nuance florale sur les fleurs séchées (tilleul, verveine) finit de rendre le bouquet particulièrement engageant.

En bouche, ce 1er Cru Les Cras se montre à la fois généreux et énergiques : après une entame ample, les saveurs succulentes de fruits blancs frais s'imbriquent parfaitement à une trame minérale évoquant la pierre frottée. L'équilibre est remarquable, ouvrant vers une finale intense et saline, à la rectitude et la persistance impressionnantes.

Pour toutes celles et tous ceux qui ne connaissent pas le Meursault Premier Cru Les Cras, voici incontestablement LA bouteille de référence. Un grand vin qui fera merveille dans quelques années sur un turbot au beurre blanc ou une belle volaille de Bresse pochée et sa sauce crémeuse.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Les Cras - 2017

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Noisette grillée, Fruits blancs (poire, pêche) et exotiques (litchi, goyave) mûrs et gourmands, délicates notes de fleurs séchées (tilleul, verveine), beurre d'agrumes, une touche crayeuse.

Bouche : Ample en attaque sur les fruits blancs mûrs etfrais, droit et traçant en milieu de bouche, belle vibration minérale qui affine et prolonge la finale, très sapide, aux accents rocailleux.

Accords mets-vins : Volaille de Bresse pochée et sa sauce Poulette. Mais aussi un sandre ou un turbot au beurre blanc. Chèvre affiné.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2028 au moins

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques