

Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Bouches Chères - 2018



Si Catherine Buisson et Patrick Essa ont opté pour l'orthographe qui prévalait au 19ème siècle, c'est bien face à un magnifique représentant du Premier Cru plus communément nommé Bouchères que nous nous trouvons ici, un des « grand classiques » du Domaine, tout en finesse aérienne, en minéralité épicé et en équilibre savoureux.

Les Bouchères occupent une belle position de mi-coteau, dans le prolongement méridional du célèbre premier cru Goutte d'Or, sur des terres blondes très calcaires et caillouteuses, pentues et bien drainantes. Le domaine exploite une petite parcelle de 32 ares, plantée de vieilles vignes d'une soixantaine d'années et plus, située dans la partie méridionale du climat, tout près du Poruzot du Dessus.

Ce premier cru, qui, à son meilleur, donne des vins d'une très grande sophistication aérienne, rappelant à certains égards les Genevrières, et même le grand cru Chevalier-Montrachet, est resté longtemps assez méconnu. L'attribution de certaines parcelles, en 2011, à deux des plus grands stylistes de Meursault, Dominique Lafon et Jean-Marc Roulot, a remis les projecteurs de toute la planète vin sur ce petit premier cru d'à peine 4 hectares. La famille Buisson-Charles n'a pas attendu cela pour produire chaque année un des vins les plus intenses et complets que le climat des Bouchères puisse donner.

C'est encore une fois le cas avec ce superbe 2018, véritable concentré de l'identité du terroir et des attributs du millésime. Dès le premier nez, on tombe sous le charme du mariage harmonieux entre volupté du fruit et élégance florale : la poire pochée, la pêche blanche et une touche de fruit de la passion s'entremêlent aux fleurs d'acacia, au chèvrefeuille, au cerfeuil et au lys. Des nuances de miel et de nougat renforcent la sensation de gourmandise alors, qu'à l'autre bout du spectre, du côté de l'énergie et de la vivacité, ce sont plutôt le citron vert et la mandarine que le vin convoque.

On retrouve en bouche ce bel équilibre entre raffinement, puissance et dynamisme. La trame saline ne cesse de porter le vin en avant et rend la bouche très active. S'il n'est peut-être pas, à ce stade, le vin le plus expressif de la collection, il est certainement l'un des plus complets et complexes dans sa structure. Un joyau à oublier au moins 5 ans... il vous le rendra bien !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Bouches Chères - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Mariage harmonieux entre volupté du fruit et élégance florale : poire pochée, pêche blanche, fruit de la passion. Acacia, chèvrefeuille, cerfeuil et lys. Miel et nougat. Citron vert et mandarine.

Bouche : Bel équilibre entre raffinement, puissance et dynamisme. La trame saline ne cesse de porter le vin en avant et rend la bouche très active.

Accords mets-vins : Bar cuit en croûte de sel. Langoustines ou Saint-Jacques rôties accompagnées d'une crème de cerfeuil.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures
en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques