

Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2018



La petite parcelle de 26 ares exploitée par la famille Buisson sur le célèbre Premier Cru Goutte d'Or occupe une position idéale : au cœur du climat, leurs rangs de vigne semblent séparer le cru par le milieu. Les pieds d'une quarantaine d'années profitent d'une parfaite exposition à l'Est, qui les préserve des trop fortes chaleurs de l'après-midi.

Sur ce coteau pentu, aux sols maigres et bien drainants, la plante s'immisce en profondeur dans un substrat argilo-calcaire très qualitatif, riche en oolithes ferrugineuses qui contribuent grandement à la race minérale et épicée de ce Goutte d'Or.

En 2018, c'est un raisin magnifique, aux équilibres parfaits, que Patrick et ses équipes ont récolté ici dans les premiers jours de septembre. Un équilibre et une classe que l'on retrouve aujourd'hui dans le vin, après un élevage précis et peu marqué, pendant 17 mois, d'abord en fûts (intégrant moins d'un quart de fûts neufs), puis en cuves pendant les 5 derniers mois.

Dès le premier nez, ce 1^{er} Cru Goutte d'Or affiche une élégance fort prometteuse, entre finesse crayeuse, raffinement floral, fruité éclatant et énergie épicée. Comme éclairé par une lumière diaphane, le vin délivre des notes fines et délicates d'acacia, d'amande et de noisette fraîches, de poire, de pêche blanche et de raisin frais. On perçoit également une dimension chlorophyllienne évoquant de jeunes pousses d'arbres fruitiers. Une sensation minérale de graviers après l'averse nous maintient dans cette atmosphère fraîche et aérienne.

Ne nous y trompons pas : concentration et intensité sont aussi au rendez-vous. La bouche, puissante et serrée, parcourue d'une minéralité au grain accrocheur, avance avec une précision métronomique. On retrouve une magnifique tension calcaire qui semble soulever la chair savoureuse du fruit.

Grande énergie, puissance contenue, interminable finale saline et épicée, ce Meursault Goutte d'Or méritera d'ici 5 ou 10 ans des accords majuscules : on pense tout particulièrement à un homard ou une langouste !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Goutte d'Or - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Élégant, diaphane : acacia, notes chlorophylliennes de jeunes pousses d'arbres fruitiers, amande et noisette fraîches, poire, pêche blanche et raisin frais. Une sensation minérale évoquant les graviers après l'averse

Bouche : Puissante et serrée, parcourue d'une minéralité au grain accrocheur, elle avance avec une précision métronomique. On retrouve une magnifique tension calcaire qui semble soulever la chair savoureuse du fruit.

Accords mets-vins : Homard ou langouste
! Grillés ou en sauce.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques