Domaine Buisson-Charles - Bourgogne Aligoté Hors-Classe - 2019

Certains rares vignerons parviennent à donner à leur aligoté une profondeur, une intensité aromatique et un souffle qui désorientent bien des dégustateurs, tant à l'aveugle, on s'imagine en présence d'un beau chardonnay de la Côte d'Or. C'est bien ce que réalisent, millésime après millésime, les Buisson-Essa avec leurs Aligotés parcellaires.

Sur ce millésime 2019, constatant que les baies parvenaient à de superbes maturités, avec des équilibres de haute volée, Patrick et Louis ont décidé d'aller encore plus loin dans leur démarche en isolant les raisins des plus vieilles vignes du lieu-dit Sous le Chemin : cette cuvée « Hors-Classe », produite à moins de 1500 bouteilles, illustre comme rarement la capacité d'un grand aligoté à révéler son terroir avec une intensité aromatique, une sève fruitée et une profondeur de bouche peu communes.

La parcelle en question se situe sur le finage de Meursault : elle occupe un demi-hectare environ sur le lieu-dit Sous le Chemin et son terroir argilo-calcaire au sol assez profond. Les vignes sont plantées à une densité élevée (11000 pieds par hectare pour les plus anciennes, jusqu'à 17000 pieds pour les plus jeunes). Une façon de limiter naturellement les rendements d'un cépage réputé productif et, surtout, de favoriser l'enracinement des ceps en profondeur. Cette cuvée Hors-Classe est donc née des raisins provenant exclusivement des plus vieilles vignes, plantées au début des années 1950.

Tout à leur idée d'élaborer, à travers cette cuvée, un grand vin de terroir, capable de vieillir avec grâce pendant de longues années, les Essa ont fait le choix d'un élevage en fûts, pendant 17 mois (intégrant environ 20% de bois neuf). Un choix gagnant tant le vin semble déjà avoir parfaitement digéré son élevage.

Après une bonne aération (n'hésitez pas à l'ouvrir au moins une heure avant de le déguster), ce Bourgogne Aligoté en surprendra plus d'un par son intensité aromatique et sa gourmandise : on se promène avec allégresse entre noisette grillée, fleurs des champs, chèvrefeuille, cerfeuil, noix de muscade, citron confit et pâte d'orange, poire pochée, pomme jaune, beurre frais et une nuance délicate de miel.

La bouche n'est pas en reste : l'entame, sur la chair savoureuse et dense du fruit mûr, entre poire et marmelade d'orange, laisse peu à peu la place à un milieu de bouche tendu et effilé, porté par une belle énergie citronnée et poivrée. On aime la tension minérale du vin, son grain fin et crayeux sur les papilles, et ses fins amers salivants. Plus il s'aère, plus sa rondeur et sa concentration impressionnante reviennent sur le devant de

la scène.

Vibrant, équilibré et d’une belle complexité, cet Aligoté « Hors Classe » mérite une place de choix dans votre cave. Succulent et imparable !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Buisson-Charles - Bourgogne Aligoté Hors-Classe - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Intense, complexe : noisette grillée, fleurs des champs, chèvrefeuille, cerfeuil, noix de muscade, citron confit et pâte d'orange, poire pochée, pomme jaune, beurre frais et une nuance délicate de miel.

Bouche : L'entame sur la chair savoureuse du fruit mûr, entre poire et marmelade d'orange, laisse peu à peu la place à un milieu de bouche tendu et effilé, porté par une énergie citronnée et poivrée. La tension minérale apporte un grain fin et crayeux. Très long.

Accords mets-vins : Parfait en apéritif avec gougères, feuilletés au sésame et truite fumée. Mais aussi à table avec des sushis, un poisson grillé ou des langoustines snackées. Chèvre frais.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 1 heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Aligoté

Culture : Principes biologiques.