Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Les Charmes - 2019

Les Charmes forment certainement le climat le plus caractéristique de Meursault, tant le côté glycériné, huileux et opulent caractérise souvent ces vins. Ce célèbre terroir d'environ 35 hectares, où le sol limoneux, reposant sur de nombreuses plaquettes de roches calcaires, donne généralement de grands vins séveux, au nez de beurre, de fruits secs et de fruits blancs caramélisés si caractéristiques.

Mais, au-delà de ces stéréotypes, le Cru des Charmes, le plus étendu des premiers crus de Meursault, offre une réelle diversité de sols et d'expositions, et au final, une grande variété de vins. Chez Buisson-Charles, on cultive une micro-parcelle d'à peine 17 ares, plantée dans les années 1970. Elle se situe sur les Charmes-Dessus, juste en contrebas de la Grande Perrière et tout près des Genevrières. Ici, les sols assez peu pentus sont plus minces et caillouteux, donnant au vin tension et verticalité minérale. En outre, cette zone bien ensoleillée favorise une haute concentration des raisins et une belle intensité aromatique. C'est d'autant plus vrai sur ce millésime 2019 que les baies sont restées petites et les grappes bien aérées, favorisant une excellente maturité.

Cette année, ce Meursault-Charmes séduit autant par son élégance raffinée que par sa générosité aromatique et sa densité de bouche. Passée une première note de noisette, on aime particulièrement la dimension florale et aérienne de son bouquet autour de la violette, du jasmin, du lilas blanc, complétées de notes mentholées et anisées, entre cerfeuil musqué et réglisse. L'éclat gourmand du fruit est absolument irrésistible : on pense à la poire pochée ou légèrement caramélisée, à la gelée de pomme, à la confiture de prunes et au citron confit.

La bouche, profonde mais droite, nous plonge au cœur de la typicité murisaltienne, avec sa texture ample et nourrissante, sa chair savoureuse évoquant coulis de poire, pêche de vigne, prune Reine-Claude et mirabelle. Des notes d'écorces d'agrumes mais aussi de baie de genièvre soulignent l'énergie interne du vin, tout comme cette dimension poivrée, empyreumatique même, qui anime la finale. La persistance de bouche est remarquable et nous promet elle aussi un magnifique potentiel de vieillissement.

Un Meursault-Charmes de haut vol ! Attention : cette cuvée, produite à moins de 1000 bouteilles cette année, est très confidentielle… Ne tardez pas !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Les Charmes - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : Intense et sophistiqué : noisette, violette, jasmin, lilas blanc, notes mentholées et anisées, cerfeuil musqué et réglisse. Poire pochée ou légèrement caramélisée, gelée de pomme, confiture de prunes, citron confit.

Bouche : Profonde mais droite, avec sa texture ample, sa chair savoureuse évoquant coulis de poire, pêche de vigne, prune Reine-Claude et mirabelle. Des notes stimulantes d'écorces d'agrumes et de baie de genièvre. Longue finale poivrée

Accords mets-vins : Noix de Saint-Jacques rôties à la crème de persil. Ravioles de langoustines, dans un bouillon à la citronnelle. Mais aussi un sandre ou un turbot au beurre blanc. Chèvre affiné.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques