

## Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Bouches Chères - 2019



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 verticale, épicée 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 de près de 70 ans, 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 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, élégants et complets que le climat des Bouchères puisse donner.

C'est encore une fois le cas avec ce magnifique 2019, qui incarne à merveille l'identité du terroir et les attributs de ce millésime solaire aux faibles rendements. Dès le premier nez, on tombe sous le charme du mariage harmonieux entre générosité fruitée, élégance florale et finesse calcaire : la poire pochée, la pêche blanche et une touche de fruit de la passion s'entremêlent aux fleurs d'acacia, au chèvrefeuille, au cerfeuil mais aussi à des notes poudrées évoquant le calcaire pilé. Des nuances de miel associées à une touche d'abricot offrent une belle gourmandise. A l'autre bout du spectre, du côté de l'énergie et de la vivacité, ce sont plutôt l'orange et la mandarine que le vin convoque.

On retrouve en bouche ce bel équilibre entre raffinement, générosité savoureuse du fruit, entre fruits à noyau et ananas, et dynamisme. La trame saline ne cesse de porter le vin en avant et rend la bouche très active. Voici certainement un des vins les plus complets et complexes dans sa structure. Un joyau à oublier au moins 5 ou 6 ans en cave... il vous le rendra bien !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

## Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Bouches Chères - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Mariage harmonieux entre volupté du fruit et élégance florale : poire pochée, pêche blanche, une touche de fruit de la passion, fleurs d'acacia, chèvrefeuille, cerfeuil, des notes poudrées de calcaire pilé, miel, abricot.

Bouche : Bel équilibre entre raffinement, générosité savoureuse du fruit, entre fruits à noyau et ananas, 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. Homard grillé au beurre d'estragon. Langoustines ou Saint-Jacques rôties accompagnées d'une crème de persil.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures en  
bouteille épaulée



### Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques