

Domaine Buisson-Charles - Bourgogne Aligoté "Sous le chemin" - 2020



Certains rares vigneron 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, Patrick et, désormais, Louis Essa, avec cet Aligoté parcellaire de haute tenue. Après une bonne aération, il vous enchante par sa matière dense, charnue et pourtant tendue et énergique, déployant une aromatique complexe et charmeuse.

Il faut dire que ce vin est bien né : exclusivement produit sur le finage de Meursault, il est issu d'une petite parcelle de moins d'un demi-hectare, sur le lieu-dit Sous le Chemin et son terroir argilo-calcaire au sol assez profond. Les vignes de près de 50 ans en moyenne sont plantées à une densité élevée (11000 pieds par hectare, tout comme les vignes de chardonnay sur les meilleurs crus). Plus encore, le vigneron a décidé d'augmenter encore la densité de plantation pour les jeunes vignes, à 17 000 pieds par hectare, favorisant ainsi la concurrence entre les ceps et, surtout, leur enracinement en profondeur.

Parfaitement conscient de la capacité de l'aligoté à transmettre l'identité et la puissance caractéristique de ce terroir murisaltien, bien au-delà de l'expression variétale du cépage, Louis a fait le choix d'un élevage pour moitié en cuves, et pour moitié en fûts (sans bois neuf).

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 : on se promène entre noisette grillée, roche calcaire immaculée, fleurs des champs, chèvrefeuille, cerfeuil, sauge et persil plat, pomme Boskoop et poire Passe-Crassane, prune jaune, marmelade d'orange et citron confit... Sans oublier des nuances de beurre frais et d'épices douces, entre vanille et noix de muscade.

La bouche n'est pas en reste : l'entame, sur la chair savoureuse et dense du fruit mûr, poire et coing en tête, laisse peu à peu la place à un milieu de bouche tendu et effilé, porté par l'énergie des agrumes, entre pamplemousse et orange sanguine. La tension minérale apporte un grain crayeux qui affine la puissante finale. Un Aligoté qui respire l'authenticité de ses origines et de son terroir. Idéal aujourd'hui sur des bulots-mayonnaise, des moules marinières ou un maquereau au vin blanc. Dans 3 ans, on ira sur une pochouse ou un gratin de fruits de mer.

Succulent et imparable !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Buisson-Charles - Bourgogne Aligoté "Sous le chemin" - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Intense : noisette grillée, roche calcaire immaculée, fleurs des champs, chèvrefeuille, cerfeuil, sauge et persil plat, pomme Boskoop et poire Passe-Crassane, prune jaune, marmelade d'orange et citron confit, vanille, noix de muscade

Bouche : L'entame, sur la chair savoureuse et dense du fruit mûr, poire et coing en tête, laisse la place à un milieu de bouche tendu et effilé, porté par l'énergie des agrumes (pamplemousse et orange sanguine). Tension minérale et grain crayeux sur la finale

Accords mets-vins : Idéal aujourd'hui sur des bulots-mayonnaise, des moules marinières ou un maquereau au vin blanc. Dans 3 ans, on ira sur une pochouse ou un gratin de fruits de mer.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 1 heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Aligoté

Culture : Principes biologiques.