

Domaine Buisson-Charles - Bourgogne Chardonnay "Hautes Coutures" - 2020



Ce Bourgogne aux nobles origines surprend par sa prodigieuse concentration, sa densité de matière et sa puissance : gorgé d'un volume considérable de fruits mûrs et savoureux, électrisé par quelques agrumes acidulés, et animé d'une intense dimension poivrée, il offre un profil profondément murisaltien.

En baptisant ainsi, en 2011, le premier millésime de ce Bourgogne parcellaire, Catherine et Patrick ont manifestement décidé de s'amuser un peu tout en rendant hommage aux nobles origines de ce "Régional" : les raisins proviennent principalement d'une petite parcelle récupérée en 2010, sur le finage de Meursault, dans la partie haute du climat des « Grandes Coutures », juste en-dessous du Limozin. Sur ce millésime, ils sont assemblés avec la production d'une vigne de bas de coteau du finage de Puligny-Montrachet.

Fidèles à l'idée que ce n'est pas l'habit qui fait le moine, mais que toutes les vignes méritent le meilleur (parce qu'elles vous le rendront bien !), Patrick et son équipe n'ont pas ménagé leurs efforts pour redonner à cette vigne d'une bonne trentaine d'années la place qu'elle méritait : reprise de la taille (en cordon de Royat), labour et griffage des sols, soins exclusivement organiques et biologiques, contrôle des rendements pour limiter à 8 à 10 grappes par pied sa production (tout comme un Meursault Village voire un 1er Cru sur les bonnes années)...

Bref, comme souvent chez les grands vignerons amoureux de leurs terroirs, ici, il n'y a pas de « petit vin » : chaque cuvée doit faire honneur à ses origines et à toute l'attention qu'on lui a portée. D'ailleurs, comme les Crus, le Bourgogne fait également l'objet d'un élevage en fûts, pendant un an, suivi d'un passage de plusieurs mois en cuves pour qu'il finisse de s'harmoniser et qu'il regagne en tension.

Sur cet intense et puissant millésime 2020, ce Bourgogne "Hautes Coutures" se place clairement parmi ces « régionaux » qui surclassent de plusieurs têtes leur appellation ! Après une bonne aération, le bouquet se déploie progressivement dans un registre dense et généreux, gorgé de fruits mûrs et expressifs évoquant poires et pommes compotées, confitures d'abricot et de mirabelle, marmelade d'orange, rhubarbe confite et miel de montagne. Une note de sous-bois humide, entre mousse et fougère, plane au-dessus du verre. Tout comme des évocations gourmandes de praline et une touche fumée de pierre à fusil. Au fil de l'agitation, la fraîcheur tonique des agrumes s'affirment, sur le citron jaune et le pamplemousse.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Très « murisaltien » dans l'âme, ce Bourgogne Hautes Coutures déploie en bouche une matière ample et chatoyante : la chair savoureuse des fruits blancs, des fruits à noyau et de la mangue, complétés d'une touche acidulée de fruit de la passion, s'enroule autour d'un noyau minéral épicé et crayeux, qui gagne en intensité au fil de la dégustation. Plus le vin avance en bouche, plus il se tend, pour ouvrir sur une finale particulièrement complète, intense et droite, aux accents d'orange et de mandarine infusées dans des poivres subtils. La longueur de bouche est impressionnante.

Taillé pour la table, ce Bourgogne Hautes Coutures vous réglera sur un Parmentier de cabillaud ou une cassolette de fruits de mer aux champignons...

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Buisson-Charles - Bourgogne Chardonnay "Hautes Coutures" - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Mûr et frais : poires et pommes
compotées, confitures d'abricot et de
mirabelle, marmelade d'orange, rhubarbe
confite et miel de montagne, sous-bois,
fougères, praline, pierre à fusil, citron
jaune et pamplemousse

Bouche : Très "mursaltienne" : une
matière ample et chatoyante, la chair
savoureuse des fruits blancs, des fruits à
noyau et de la mangue, complétés d'une
touche acidulée de fruit de la passion,
s'enroule autour d'un noyau minéral
épicé et crayeux. Belle longueur

Accords mets-vins : Clairement taillé pour
la table, avec un Parmentier de cabillaud
ou une cassolette de fruits de mer aux
champignons.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques.