Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Bouches Chères - 2020

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 élégance florale, en minéralité crayeuse, épicée et en équilibre savoureux.

Les Bouchères occupent une parfaite 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. Elles rappellent la structure de sol des Perrières des Genevrières-Dessus. Le domaine exploite une petite parcelle de 32 ares, plantée de vieilles vignes d'une soixantaine d'années. Elle se situe 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 célèbres 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 2020, qui incarne à merveille l'identité du terroir et les attributs de ce millésime précoce aux somptueux équilibres. 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 plus tonique évoquant la groseille à maquereau, le fruit de la passion et le zeste de citron s'entremêlent aux fleurs d'acacia, au chèvrefeuille, au cerfeuil mais aussi à des notes poudrées de craie. Des nuances de miel associées à une touche de pain frais et de beurre manié offrent une belle gourmandise. A l'autre bout du spectre, du côté de l'énergie et de la vivacité, ce sont plutôt le citron vert et la mandarine que le vin convoque.

On retrouve en bouche ce bel équilibre entre raffinement, générosité savoureuse du fruit, autour des fruits à noyau, des fruits blancs et de la mangue, et dynamisme. La trame saline ne cesse de porter le vin en avant et rend la bouche très active. Voici certainement un des crus les plus complets et brillants de la collection 2020. Un joyau à oublier au moins 5 ou 6 ans en cave… il vous le rendra bien!

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Buisson-Charles - Meursault 1er Cru Bouches Chères - 2020

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 2024 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille épaulée

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques