Domaine Buisson-Charles - Meursault Vieilles Vignes - 2021

Ici, les pieds les plus jeunes ont dépassé le demi-siècle, tandis que les plus anciens seront bientôt centenaires : le terme de vieilles vignes prend tout son sens. A travers cette cuvée réunissant une sélection de raisins issus de 6 parcelles différentes, Louis nous offre une sorte d'extrait de terroir qui combine toutes les nuances et la complexité du finage de Meursault.

Certaines vignes sont situées en coteau, voire en partie haute de coteau : c'est le cas des très qualitatifs Meix-Chavaux et Vireuils. L'altitude tout comme les sols minces, qui permettent aux racines de rapidement s'immiscer dans les plaquettes calcaires, apportent tension et relief épicé. D'autres vignes occupent des parcelles au pied des premiers crus : sur les climats de Marcausses, Vignes Blanches ou Pellans, les sols plus profonds et riches en argiles confèrent au vin du corps et de la densité de texture. Une dernière parcelle, sur le climat de Millerands, a la particularité de reposer sur un sol de graviers qui donne au raisin une belle finesse aromatique.

Les jus de chaque vigne sont vinifiés et élevés en fûts séparément (on notera la quasi-absence de bois neuf cette année). Ils sont ensuite assemblés en cuves (un assemblage tardif sur ce millésime 2021 car les malolactiques ont été très longues à se terminer) : le vin y passe quelques mois supplémentaires pour trouver ce point d'harmonie qui permet d'additionner les qualités de chaque terroir.

Au final, ce Meursault Vieilles Vignes, incroyablement expressif, complexe et concentré, offre une lecture dense et voluptueuse des terroirs murisaltiens. Le nez s'ouvre sur la douceur caressante de la pistache, de la pâte de noisette, d'un beurre manié, d'une huile de sésame et d'un miel de Causses. Le fruit se déploie progressivement sur une note de poire pochée aux épices, entre cardamome, cannelle et baie de genièvre. Une touche délicatement camphrée précède de gourmands parfums d'abricot confit et d'ananas séché. Son bouquet nous conduit, dans une mélopée entêtante, vers des contrées orientales.

Si le nez se montre furieusement murisaltien dans l'âme et parfaitement en ligne avec le style cher au Domaine, la bouche, quant à elle, délivre cette fraîcheur et cette énergie intense, fuselée, typiques du millésime. Le fruit se montre maintenant plus acidulé, sur des saveurs de prune verte, de pomme Reinette, d'ananas mais aussi de noyau de pêche ou d'abricot, avec leurs fins amers stimulants. Zeste d'orange et kumquat ne sont pas loin non plus. La présence du sol s'affirme, imprégnant le milieu de bouche d'une empreinte empyreumatique et saline, aux accents pimentés. On aime la tension et l'intensité de la finale, qui ne cesse de s'étirer, portée par des nuances toniques d'écorce d'agrumes et de

poivres.

A table, on pourra tout à fait jouer la carte des épices, comme le curry jaune ou la graine de moutarde, à condition de les manier avec tact et délicatesse. On pense par exemple à la recette de ris de veau, curry et jeunes navets d'Arnaud Lallement. Vous pourrez également opter pour une lotte au safran, un curry de noix de Saint-Jacques ou des brochettes de gambas au piment d'Espelette. Autre option, une barbue ou un Saint-Pierre rôti accompagné d'une émulsion aux girolles.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Buisson-Charles - Meursault Vieilles Vignes - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, intensité moyenne

Nez : Expressif, gourmand : pistache, pâte de noisette, beurre manié, huile de sésame, miel de Causses, poire pochée aux épices entre cardamome, cannelle et baie de genièvre, note camphrée, abricot confit et ananas séché.

Bouche : Fraicheur, énergie intense et fuselée, saveurs de prune verte, de pomme Reinette, d'ananas, de noyau de pêche, d'abricot, avec ses fins amers stimulants, zeste d'orange, kumquat. Longue finale intense, sur notes d'écorce d'agrumes et de poivres.

Accords mets-vins : Un ris de veau, curry et jeunes navets d'Arnaud Lallement une lotte au safran, un curry de noix de Saint-Jacques ou des brochettes de gambas au piment d'Espelette, une barbue ou un Saint-Pierre rôti accompagné d'une émulsion aux girolles.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2034

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques.