Domaine Buisson-Charles - Pouilly Fuissé 1er Cru La Marechaude - 2021

Depuis une dizaine d’années, la famille Buisson-Essa explore quelques-uns des plus beaux terroirs chablisiens ou mâconnais à travers une petite activité de négoce, « haute-couture », auprès d’une poignée de vignerons dont elle partage la philosophie de travail à la vigne.

Cette année, Louis a mis tout son savoir-faire pour tirer le meilleur de l’excellent Premier Cru La Maréchaude. Situé juste sous la Roche de Vergisson, à environ 300m d’altitude sur des pentes fortement inclinées, la vigne, cultivée en Bio, profite d’une ensoleillement maximal grâce à une exposition sud à sud-ouest. Si l’on ajoute à cela la nature des sols calcaires, très pierreux ici, on comprend pourquoi La Maréchaude donne à son meilleur des vins au fruit généreux, d’une extraordinaire concentration et animés d’une tension minérale saline. Avec ce millésime 2021, au profil plus frais et tardif, on atteint un parfait point d’harmonie et d’équilibre.

Comme pour ses Meursaults, Louis a soigné ses vinifications avec une fermentation sur levures indigènes et un élevage en fût, puis en cuves, pendant 17 mois au total. Le vin est ensuite mis en bouteille sans collage, ni filtration.

A peine le nez au-dessus du verre, on perçoit immédiatement la justesse d’interprétation dont a fait preuve notre jeune vigneron pour magnifier ce terroir de La Maréchaude. La pureté, l’éclat et la délicatesse des arômes impressionnent. C’est une gerbe de fleurs luxuriantes qui s’offre à nous avec ses notes de jasmin, de fleur d’acacia, d’eau de miel, de lilas et de muguet. On se laisse porter par un souffle de fraicheur printanière que viennent souligner de délicieuses fragrances d’agrumes, entre citron confit et orange sanguine. Une sensation poudrée évoquant le calcaire, rehaussée d’une pointe camphrée, vient parfaire un nez de grande race et particulièrement subtil.

La bouche nous happe par la gourmandise et la profondeur de ses saveurs. L’éclat de la pêche blanche, la mirabelle et la poire Comice apportent beaucoup de gourmandise et de volupté. Le citron et l’orange sanguine tonifient et relancent le milieu de bouche qui s’épice, au fil de la dégustation, de poivre blanc et d’eucalyptus. Des nuances plus douces de noisette et de miel d’acacia s’immiscent dans ce jus ample mais souple. La trame minérale persistante exalte l’énergie du substrat calcaire et dote la finale d’un bel élan iodé.

Ce vin dense, profond et fougueux célèbre le terroir de La Maréchaude

avec élégance et une distinction éclatante. Taillé pour la table, il magnifiera des cuisses de grenouilles au beurre, des noix de Saint Jacques juste snackées, des escargots de Bourgogne ou encore un poulet de Bresse à la crème. Enthousiasmant !

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Buisson-Charles - Pouilly Fuissé 1er Cru La Marechaude - 2021

Dégustation et accords

Nez : Pur, délicat et éclatant : jasmin, fleur d’acacia, eau de miel, lilas, muguet, fraicheur printanière, agrumes (citron confit et orange sanguine), sensation poudrée évoquant le calcaire, pointe camphrée.

Bouche : Gourmande et voluptueuse : pêche blanche, mirabelle, poire comice. Le citron et l’orange sanguine tonifient le milieu de bouche. Poivre blanc et d’eucalyptus. Nuances douces de noisette et de miel d’acacia. Finale sapide, poudreuse, persistante et iodée

Accords mets-vins : Des cuisses de grenouilles au beurre, des noix de Saint Jacques juste snackées, des escargots de Bourgogne ou encore un poulet de Bresse à la crème.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : biologique