



Buisson-Charles, Meursault (Bourgogne)

## Meursault 1er Cru «Les Charmes» AC

<b>Millésime</b>	2022
<b>Viticulteur</b>	Buisson-Charles
<b>Région</b>	Bourgogne
<b>Degré</b>	13.5% vol.
<b>Cépages</b>	100% Chardonnay

### Vinification

Les racines des vignes s'enfoncent profondément dans le sol, où elles bénéficient du substrat argilo-calcaire. Le résultat est des vins très concentrés et intensément aromatiques. La vinification et l'élevage se font exclusivement en fûts de 228 litres, dont environ 20 % sont neufs. Après 17 mois d'élevage, il n'y a pas de clarification ni de filtration.

### Notre note de dégustation

Couleur jaune doré, nez puissant avec des notes de fruits à coque et de fruits, tels que la pêche blanche, les prunes et les noisettes. En bouche, il est juteux et concentré avec des nuances fruitées, puissant et avec une finale très longue.

### Buisson-Charles

Le domaine Buisson-Charles a une taille modeste de 6,3 hectares et cultive depuis plusieurs générations des parcelles situées dans la finage de Meursault. À cela s'ajoutent les crus de Volnay et Pommard ainsi que les activités de négoce pour les vins rouges de Corton et Chambertin, et pour les vins blancs de Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet, Chablis Premier Cru, Pouilly-Fuissé Premier Cru et Corton-Charlemagne. Les vieilles vignes, âgées de 30 à 90 ans, sont naturellement peu productives et donnent, après vinification et élevage, des vins très concentrés avec une excellente capacité de garde. Catherine Buisson et son mari Patrick Essa dirigent le domaine depuis 2001 et ont la chance que leur fils Louis, après des études d'ingénieur-œnologue, soit revenu travailler au domaine. Il ne fait aucun doute qu'il suivra les traces de ses parents dans les années à venir. Le millésime 2019 est le premier qu'il a entièrement vinifié.



### Convient avec

