



Buisson-Charles, Meursault (Bourgogne)

Meursault 1er Cru «Les Cras» AC

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

Vinification

Le terroir bénéficie d'un grand nombre d'heures d'ensoleillement. Pour éviter la surmaturation, la récolte a lieu un peu plus tôt que d'habitude. Il est vinifié et élevé exclusivement en fûts de 228 litres, dont environ 25 à 30 % sont neufs. Après 17 mois d'élevage, il n'y a pas de clarification ni de filtration.

Notre note de dégustation

Couleur or jaune. Aromes de pêche et de torréfaction, un Meursault typique avec de la minéralité, beaucoup de senteur d'agrumes, d'ananas ; une boîte d'épices exotiques avec du poivre blanc et de la muscade au nez. En bouche, il est doux, avec une finale ample et généreuse, et une intense saveur de toast et d'épices. Un vin merveilleusement équilibré, d'une qualité exceptionnelle.

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

