



Buisson-Charles, Meursault (Bourgogne)

## Meursault «Vieilles Vignes» 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

Ce Meursault est une cuvée provenant de six parcelles différentes, avec des vignes de plus de 45 ans. Il est vinifié et élevé exclusivement en fûts de 228 litres, dont environ 20% sont neufs. Après un élevage de 17 mois, il n'y a pas de collage ni de filtration.

### Notre note de dégustation

Couleur jaune or intense, avec des arômes de vanille, noisette, noix de coco et miel, signes d'un élevage en barrique. Pomme mûre, poire et ananas révèlent le Chardonnay. Le vin est plein et crémeux. L'acidité juteuse et la minéralité perceptible créent un bel équilibre et accompagnent une longue finale.

### 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

