



Buisson-Charles, Meursault (Bourgogne)

Savigny 1er Cru «Les Marconnets» AC

Millésime	2022
Viticulteur	Buisson-Charles
Région	Bourgogne
Degré	13% vol.
Cépages	100% Pinot Noir

Vinification

Le terroir orienté sud-est de « Les Marconnets » tire son nom d'une ancienne source importante qui jaillissait à Beaune et poursuivait son chemin du côté de Savigny-les-Beaune. La vinification suit la méthode traditionnelle bourguignonne dans des cuves ouvertes, avec une longue macération et un pigeage du chapeau de marc. L'élevage en fûts de chêne (25 à 30 % de bois neuf) dure entre 8 et 10 mois, apportant au vin structure et complexité.

Notre note de dégustation

Rouge rubis brillant avec des reflets grenats. Le nez est expressif et intense, avec des arômes de fruits rouges, d'orange sanguine, de cassis, des notes de torréfaction fines, un charmant soupçon de violette et de roses rouges sombres. En bouche, il se révèle rond et soyeux, avec une belle suavité, des tanins élégants et une aromatique de fruits rouges.

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

