



Buisson-Charles, Meursault (Bourgogne)

Bourgogne Chardonnay «Hautes Coutures» AC

Millésime	2023
Viticulteur	Buisson-Charles
Région	Bourgogne
Degré	13.5% vol.
Cépages	100% Chardonnay

Vinification

Ce vin blanc de Bourgogne provient du village de Meursault, où les vignes poussent sur trois parcelles différentes avec des sols calcaires. Les vignes, âgées de 10 à 50 ans, bénéficient des conditions idéales de ce terroir unique. La récolte est manuelle et un tri des raisins est effectué à la table. La vinification et l'élevage se font dans des fûts de Tronçais, dont 10% sont neufs. La mise en bouteille se fait sans collage ni 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 la présence du 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

