



Buisson-Charles, Meursault (Bourgogne)

Chambertin Grand Cru AC

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

Vinification

Depuis le millésime 2020, seulement environ 300 bouteilles de ce mythique Grand Cru ont été produites. Après « La Chapelle », il s'agit de la deuxième incursion du domaine dans la Côte de Nuits, et pas avec de simples quantités modestes. Le vignoble est couvert de rangées d'arbres, légèrement orienté vers l'est, et bénéficie de l'influence des vents provenant du sud-ouest, directement de la Combe Grisard, qui se trouve juste au-dessus. Il jouit d'un climat légèrement frais.

Notre note de dégustation

Dans le verre, il brille d'un pourpre éclatant. Au nez, le vin révèle de magnifiques arômes de fruits rouges. En bouche, il séduit par sa grande finesse, ses notes concentrées et chaleureuses, ainsi qu'une acidité bien équilibrée. Le vin est encore un peu réservé à ce stade, mais il se développera de manière exceptionnelle dans les années à venir.

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

