



Buisson-Charles, Meursault (Bourgogne)

Chapelle-Chambertin Grand Cru AC

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

Vinification

Les vignes, plantées en 1962 et 1970, sont cultivées selon les principes de l'agriculture biodynamique. Les raisins sont récoltés manuellement et triés sur une table de tri en cave. Le vin mûrit en fûts avec 20 % de bois neuf. L'embouteillage se fait sans collage ni filtration. Seules 300 à 600 bouteilles sont produites chaque année.

Notre note de dégustation

Couleur rouge rubis. Le bouquet déploie des arômes de cerises noires, de prunes, de myrtilles et de coing. En bouche, le vin se distingue par une épice exotique qui en fait une expérience gustative agréable. Un vin très élégant avec un potentiel de garde exceptionnel.

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

