WEIBELWEINE



Buisson-Charles, Meursault (Bourgogne)

Meursault 1er Cru «Goutte d'Or» AC

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

Vinification

Le terroir de "Goutte d'Or" est escarpé et repose sur un sol maigre argilo-calcaire, mélangé avec de l'oolithe ferrugineuse, ce qui confère au vin une grande finesse avec un corps élancé. La vinification et l'élevage se font en fûts de Tronçais, dont 20 % sont neufs. L'embouteillage se fait sans clarification ni filtration.

Notre note de dégustation

Couleur jaune doré. Arômes de pêche et de grillé, un magnifique Meursault avec beaucoup de minéralité, des senteurs d'agrumes, d'ananas et des notes d'épices telles que le poivre blanc et la noix de muscade. En bouche, il est élégant avec une finale longue et très persistante, accompagnée d'un goût intense.

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

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch