



Buisson-Charles, Meursault (Bourgogne)

Meursault «Les Tesson» AC

Millésime	2023
Viticulteur	Buisson-Charles
Région	Bourgogne
Degré	14.5% vol.
Cépages	100% Chardonnay

Vinification

Tesson est un excellent terroir. Le substrat argilo-calcaire du sol, qui apparaît légèrement rouge en raison des oolithes riches en fer, confère aux vins une force remarquable. Il est exclusivement vinifié et élevé en fûts de 228 litres, dont environ 20 % sont neufs. Après 17 mois d'élevage, il n'y a pas de clarification ni de filtration.

Notre note de dégustation

Couleur or intense, avec des arômes de fleurs blanches, d'ananas mûr, d'agrumes et de beurre frais. Un merveilleux Meursault avec de la profondeur et une légère saveur de noisette, comparable à de nombreux 1er Crus. Doux et crémeux, corsé en 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

