

Buisson-Charles, Meursault (Bourgogne)

Pommard 1er Cru «Grand Clos Micault» AC

Millésime	2022
Viticulteur	Buisson-Charles
Région	Bourgogne
Degré	14% vol.
Cépages	100% Pinot Noir

Vinification

Le sol de cette parcelle est calcaire et pierreux, situé sur un ancien cône alluvial appelé « La Vandaine ». La parcelle est orientée à l'est et au sud-est. La vinification suit la méthode traditionnelle bourguignonne dans des cuves ouvertes, avec une longue macération et un pigeage du chapeau de marc. Afin d'apporter au vin structure et complexité, il est élevé pendant 14 à 16 mois en fûts de chêne (25 à 30% de bois neuf).

Notre note de dégustation

Rouge rubis brillant avec des reflets grenats. Le nez offre des arômes expressifs et intenses de fruits, avec des notes d'orange sanguine, de cassis, de subtiles notes de torréfaction comme un soupçon de tabac, et un charme floral évoquant la violette et les roses rouges sombres. En bouche, une entrée fine et longue, des tanins fins et soyeux, une belle structure et des fruits nets. Un magnifique Pinot Noir avec une finale longue et 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