weibelweine



Buisson-Charles, Meursault (Bourgogne)

Pommard «En Mareau» AC

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

Vinification

Ce vignoble est situé dans la Combe de Pommard, sur un sol argilo-calcaire mélangé à de l'oolithe ferreuse. L'orientation légèrement fraîche est à l'est-nord-est, ce qui permet une maturation lente des raisins, qui développent une énergie remarquable dans ce terroir. L'élevage dure 17 mois en fûts, dont 30 % de bois neuf, et les fûts ne sont pas plus âgés de trois ans. La mise en bouteille se fait sans collage ni filtration.

Notre note de dégustation

Couleur rubis éclatante. Le nez est délicat et ludique avec des notes de griottes, de canneberges, de pétales de rose et d'épices sombres. En bouche, le vin se présente élégant, doux et juteux, avec une excellente fluidité. Il a une finale longue et persistante.

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