



Buisson-Charles, Meursault (Burgund)

Meursault «Les Tesson» AC

Jahrgang	2023
Produzent	Buisson-Charles
Region	Burgund
Alkoholgehalt	14.5% vol.
Traubensorten	100% Chardonnay

Vinifikation

Tesson ist eine hervorragende Lage. Das ton- und kalkhaltige Substrat im Boden, das aufgrund von eisenhaltigem Oolithen leicht rot aussieht, verleiht den Weinen, eine bemerkenswerte Kraft. Es wird ausschliesslich in 228-Liter-Fässern vinifiziert und ausgebaut, von denen etwa 20 % neu sind. Nach dem 17-monatigen Ausbau findet keine Schönung oder Filtration statt.

Unsere Degustationsnotiz

Intensives Goldgelb, in der Nase duftet er nach weissen Blüten, reifer Ananas, Zitrusfrüchten und frischer Butter. Ein herrlicher Meursault mit Tiefe und leicht nussigem Geschmack, der vielen 1er Crus gleichkommt. Weich und cremig, vollmundig im Abgang.

Buisson-Charles

Das Weingut Buisson-Charles hat eine bescheidene Grösse von 6,3 Hektar und bewirtschaftet seit mehreren Generationen Parzellen in der Finage von Meursault. Dazu kommen die Crus aus Volnay und Pommard und die Handelstätigkeit mit Corton und Chambertin für die Rotweine, sowie Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet, Chablis Premier Cru, Pouilly-Fuissé Premier Cru und Corton-Charlemagne für die Weissweine. Die alten Rebstöcke - zwischen 30 und 90 Jahre alt - sind von Natur aus wenig produktiv und ergeben nach der Vinifizierung und dem Ausbau sehr konzentrierte Weine mit ausgezeichneter Lagerfähigkeit. Catherine Buisson und ihr Mann Patrick Essa führen das Weingut seit dem Jahr 2001 und haben das Glück, dass ihr Sohn Louis nach seinem Studium zum Ingenieur-Önologen wieder im Weingut arbeitet. Es besteht kein Zweifel, dass er in den kommenden Jahren in die Fussstapfen seiner Eltern treten wird. Der Jahrgang 2019 ist der erste, den er vollständig vinifiziert hat.



Passend zu

