

Domaine Buisson-Charles

Meursault 1er Cru Les Charmes 2008

Vin : Meursault Blanc 2008

Région : Bourgogne

Appellation : AOC Meursault

Cépages : 100 % Chardonnay

Présentation : Le domaine est à dimension humaine avec un peu plus de 5,5 hectares. Les vignes sont situées dans les meilleurs climats de l'appellation Meursault (Charmes, Goutte d'Or, Bouches-Chères, Les Cras), mais aussi sur des parcelles d'appellation village très bien placées (Tessons, Vignes blanches, Pellans, Meix Chavaux, Millerans, Marcausses) lui permettant de produire aussi un bourgogne Aligoté et un Meursault représentatifs de l'appellation et toujours équilibrés. A noter une petite production de vin rouge avec une jolie cuvée de Volnay-Santenots racée et élégante et de Pommard structurée et de bonne garde. Patrick et Catherine Essa sont la 5^{ème} génération au domaine (depuis 2001), en relève de Michel Buisson.

Vendanges : Le domaine travaille en vendange entière lorsque la rafle est de bonne maturité. Table de tri à la vigne (afin de ne pas avoir de raisins pourris qui touchent aux raisins sains). Pas de sérateurs dans les vignes ni à la table de tri. Carteau (1/8 de fût) et feuillette pour les remplissages. Chaque cru a ses propres contenants. Densité à 11000 pieds à l'hectare.

Vinification : Pas de vieux fûts, 30% de fûts neufs et des fûts de 1-3 ans pour les 1ers crus blancs comme pour les rouges. Des barriques de bois durs des Vosges avec une chauffe moyenne lente sont utilisées. Une pratique particulière au domaine (identique à la Romanée Conti). On met un peu d'eau chaude dans les barriques neuves et des chaînes puis on tourne. Cette technique enlèverait une partie des arômes de torréfaction et des tannins de bois.

Dégustation : Robe claire. Un nez fruité, dense de zeste de citron, pêche blanche. Bouche riche, puissante et chaude. Bel équilibre avec un petit manque de vivacité.

Apogée : 2016 - 2030

Service : 12° C

Accompagnement idéal : plats sophistiqués à base de crème (poulet à la crème et aux morilles, écrevisses à la nage), foie gras et fromages à pâtes molles (Pont L'évêque, Livarot, Maroilles).

Prix : 2008 : 30 € au domaine.

Millésimes disponibles : 2009

