Domaine Buisson-Charles

Bourgogne 2021

Par Qaviste

Détails de l'offre



DOMAINE BUISSON-CHARLES

Pays	Contenance	Bouchage
France	75cl	Liège naturel
Région	**Culture**	**Conditionnement**
Bourgogne – Côte de Beaune	Durable et respectueuse de l'environnement	Carton

Domaine Buisson-Charles

Bourgogne 2021

Par Qaviste

Détails de l'offre



BOURGOGNE ALIGOTÉ HORS CLASSE 2021

Plantés sur le finage de Meursault dans le lieu-dit "Sous le Chemin", ces quelques pieds de vignes (0,26ha) nichés ici depuis années 1950 mériteraient le titre de "Meursault-Aligoté". Le nez présente une jolie délicatesse avec son écrin de fraîcheur sertissant la gourmandise d'agrumes et de pomme granny. Le fruité sapide de la bouche s'enrobe d'arômes grillés, d'un léger toasté de la barrique, de noisette fraîche pour laisser place à une tension saline en finale, dans une dynamique salivante. Peut-être bien l'un des plus grands Aligotés du millésime.

Production

2'360 bouteilles

Couleur

Blanc

Appellation

Bourgogne Aligoté AOP

Cépage

Aligoté

Nature du sol

Argilo-calcaire

Vinification

Fermentation en barrique

Levures indigènes

Élevage

17 mois en pièce de 228 litres dont 20% de fûts neufs

Non collé, non filtré

Maturité

2024-2030

Accord mets/vin

Ballotine de volaille au foie gras

Service

Déguster à 10°C

Degré alcoolique

13% vol

Domaine Buisson-Charles

Bourgogne 2021

Par Qaviste

Détails de l'offre



LA MARÉCHAUDE 1ER CRU 2021

L'amitié qu'entretient Patrick avec un célèbre propriétaire du Mâconnais lui permet d'acheter un peu de Pouilly Fuissé qu'il vinifie à Meursault. En effet, sa passion pour le Chardonnay ne s'arrête pas à la Côte d'Or. D'ailleurs il n'hésite pas à dire de Fuissé que "l'on y produit certains des vins les plus ciselés et élégants de la bourgogne".

«La Maréchaude» se positionne juste sous la Roche de Vergisson en son piedmont est, elle regarde le sud sur des terres fortement inclinées qu'il faut parfois travailler au treuil. En résulte un vin qui assume son statut de premier cru avec assurance. Très pur, légèrement sur la retenue, il fleure bon le calcaire de ses origines, doublé de notes florales. C'est un vin complexe, frais, précis, à la fois tendu mais subtilement enrobé, qui trouvera avec le temps un formidable épanouissement.

Production

2'720 bouteilles

Couleur

Blanc

Appellation

Pouilly-Fuissé 1er Cru AOP

Cépage

Chardonnay

Nature du sol

Sol formé de pierres blanches extrêmement calcaires.

Vinification

Fermentation en barrique

Levures indigènes

Élevage

17 mois en pièce de 228 litres dont 20% de fûts neufs

Non collé, non filtré

Maturité

2024-2033

Accord mets/vin

Blanquette de cabillaud, lasagnes au fromage de chèvre et épinards, poulet au citron.

Service

Déguster à 10°C

Degré alcoolique

13% vol

Domaine Buisson-Charles

Bourgogne 2021

Par Qaviste

Détails de l'offre



MEURSAULT VIEILLES VIGNES 2021

Voici une cuvée assemblage de six parcelles différentes de Meursault "village" sur moins de 2ha du domaine à partir d'une sélection de vieilles vignes ayant en moyenne plus de 50 ans. Les parcelles de Marcausses, Vignes Blanches et Pellans sont en pied de coteaux collés aux 1er Crus. Sa complexité est fascinante: nez d'agrume, de pêche blanche le tout enrobé dans un écrin boisé formidable. La bouche à l'attaque nerveuse se développe sur beaucoup d'amplitude et se conclut par une finale tendue sur les notes d'infusion.

Production

4'940 bouteilles

Couleur

Blanc

Appellation

Meursault AOP

Cépage

Chardonnay

Nature du sol

Sol formé de pierres blanches extrêmement calcaires.

Vinification

Fermentation en barrique

Levures indigènes

Élevage

17 mois en pièce de 228 litres dont 20% de fûts neufs

Non collé, non filtré

Maturité

2025-2038

Accord mets/vin

Poulet de Bresse à la crème et aux morilles.

Service

Déguster à 10°C

Degré alcoolique

13.50% vol

Domaine Buisson-Charles

Bourgogne 2021

Par Qaviste

Détails de l'offre



MEURSAULT 1ER CRU IN MEMORIAM 2021

Pour ce millésime 2021 aux rendements très faibles, le domaine fait le choix d'assembler ces parcelles de 1er Cru dans cette cuvée: Cras, Charmes, Bouches-Cheres et Goûte d'Or sont donc ici rassemblé pour notre plus grand plaisir. Ici, ce 1er Cru exprime une aromatique particulièrement sensuelle où les notes de fruits blancs confits et de pain toasté embaument le verre. On trouve également une touche de verveine et de fruits exotiques très subtile. En bouche, la matière se veut très dynamique avec une grande sapidité. Finale longue avec un retour boisé très subtil. Voilà de quoi faire chavirer les amoureux de Bourgogne.

Production

2'655 bouteilles

Couleur

Blanc

Appellation

Meursault 1er Cru AOP

Cépage

Chardonnay

Nature du sol

Argilo-calcaire

Vinification

Fermentation en barrique

Levures indigènes

Élevage

17 mois en pièce de 228 litres dont 20% de fûts neufs

Non collé, non filtré

Maturité

2026-2038

Accord mets/vin

Râbles de lièvre en habit de choux kale, mousseline de haricot coco.

Service

Déguster à 10°C

Degré alcoolique

14% vol

Domaine Buisson-Charles

Bourgogne 2021

Par Qaviste

Détails de l'offre



1ER CRU LES MARCONNETS 2021

Particulièrement bien servi par un élevage au cordeau, le 1er Cru Marconnets affirme son rang de star de l'appellation et livre un Pinot assurément mûr, sur le bon fruit noir. Charnue et fraîche, la trame poursuit ce registre concentré dans la finesse, qui séduit par son aspect digeste. Un beau vin hautement recommandable.

Production

976 bouteilles

Couleur

Rouge

Appellation

Savigny-les-Beaune 1er Cru AOP

Cépage

Pinot Noir

Nature du sol

Argilo-calcaire

Vinification

Fermentation en barrique

Levures indigènes

Élevage

17 mois en pièce de 228 litres dont 20% de fûts neufs

Non collé, non filtré

Maturité

2024-2036

Accord mets/vin

Canon de chevreuil en grué de cacao, dauphinois à la truffe de Bourgogne

Service

Déguster à 16-17°C

Aveine / Carafe: 1 heure

Degré alcoolique

13.50% vol

Domaine Buisson-Charles

Bourgogne 2021

Par Qaviste

Détails de l'offre



1ER CRU LES TEURONS 2021

Les Teurons 2021 est très parfumé marqué par un bouquet largement ouvert sur les épices, le fruit noir et un fumé presque giboyeux. Très belle évolution dans le verre avec un floral qui vivifie le tout. La bouche nous offre une matière puissante avec des tanins à la fois subtils et charnus. Belle persistance et grand potentiel de garde, son seul défaut, il n'y en aura pas assez pour tout le monde...

Production

1'475 bouteilles

Couleur

Rouge

Appellation

Beaune 1er Cru AOP

Cépage

Pinot Noir

Nature du sol

Argilo-calcaire

Vinification

Fermentation en barrique

Levures indigènes

Élevage

17 mois en pièce de 228 litres dont 20% de fûts neufs

Non collé, non filtré

Maturité

2024-2038

Accord mets/vin

Canon de chevreuil en grué de cacao, dauphinois à la truffe de Bourgogne

Service

Déguster à 16-17°C

Aveine / Carafe: 1 heure

Degré alcoolique

13.50% vol

Domaine Buisson-Charles

Bourgogne 2021

Par Qaviste

Détails de l'offre



1ER CRU GRAND CLOS MICAULT 2021

Tout est là, la race de ce terroir inimitable exprimée avec cohérence dans un millésime comme 2021 aux micro rendements. La robe dense et violine révèle un nez puissant porté sur le fumé, les épices, les fruits noirs et le minéral crayeux. Beau développement dans le verre avec une pointe torréfiée. La bouche musclée se dessine dans un toucher velouté et puissant. Beaux tanins, voici un très grand vin qu'il faudra mettre en cave quelques années pour pouvoir l'apprécier.

Production

1'180 bouteilles

Couleur

Rouge

Appellation

Pommard 1er Cru AOP

Cépage

Pinot Noir

Nature du sol

Argilo-calcaire

Vinification

Fermentation en barrique

Levures indigènes

Élevage

17 mois en pièce de 228 litres dont 20% de fûts neufs

Non collé, non filtré

Maturité

2026-2040

Accord mets/vin

Côte de charolaise aux sarments de Pommard, pommes sautées à l'ail noir

Service

Déguster à 16-17°C

Aveine / Carafe: 2 heures

Degré alcoolique

13.50% vol