Domaine Buisson-Charles

Bourgogne 2022

Par Qaviste

Détails de l'offre



A LA VIGNE

Une philosophie qui nous parle, celle de récolter des raisins sains et équilibrés qui donneront naturellement vie à des vins fins et purs. Pas une trace d'herbicide depuis toujours, remplacé par les labours, les traitements sont constitués de soufre et de cuivre uniquement, toujours dans ce même respect de la vigne.Le domaine a la chance de bénéficier d'un patrimoine sur de très beaux villages et premiers crus. Tout est mis en œuvre pour un travail de précision, respectueux des sols et de la plante. Une règle d'or? Ne lésiner sur aucun moyen pour élaborer de grands vins. Jour après jour, saison après saison, chacun des faits et gestes est ainsi guidé par une quête ultime de qualité ou l'on se permet d'avoir beaucoup de mains en renfort dans les vignes.

Domaine Buisson-Charles

Bourgogne 2022

Par Qaviste

Détails de l'offre



AU CUVIER

Ici, on garde cette même rigueur avec toujours la recherche de précision, l'objectif reste le même: élaborer des vins d'excellence, purs, équilibrés et énergiques. Stylistiquement, Patrick et Louis recherchent pureté, élégance, minéralité, fraîcheur et précision. Pour ses rouges: finesse, fruité et force. Le gros du travail au chai se fait par gravité avec très peu d'intervention. Les élevages et les fermentations se déroulent en fûts de chêne renouvelés modérément en bois neuf selon les vins. Les avis sont unanimes, les derniers millésimes démontrent la montée en puissance du domaine et ça nous plait de pouvoir proposer ces quelques flacons à notre Qommunauté!

Domaine Buisson-Charles

Bourgogne 2022

Par Qaviste

Détails de l'offre



ANECDOTE

Patrick Essa quitte sa terre natale valaisanne pour aller construire sa vie au cœur d'un autre terroir viticole que l'on apprécie aussi beaucoup: la Bourgogne. Petit clin d'œil à ses origines, son fils Louis étudie l'œnologie à Changins où il découvre la beauté de la viticulture helvétique. C'est d'ailleurs avec plaisir que nous avons trouvé quelques jolis flacons valaisans et neuchâtelois ouverts dans le caveau de Patrick.

Domaine Buisson-Charles

Bourgogne 2022

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 2022

Par Qaviste

Détails de l'offre



MEURSAULT VIEILLES VIGNES 2022

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 1ers Crus.

Le Meursault Vieilles Vignes 2022 présente une nervosité remarquable. Au nez, une élégante réduction iodée et minérale s'ouvre progressivement, laissant place aux fruits à coque et aux notes pâtissières qui enrichissent délicatement le profil aromatique. En bouche, l'équilibre de la matière et la persistance crayeuse témoignent d'une qualité redoutable.

Production

8'820 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

2026-2039

Accord mets/vin

Poulet de Bresse à la crème et aux morilles.

Service

Déguster à 10°C

Degré alcoolique

13.5% vol

Domaine Buisson-Charles

Bourgogne 2022

Par Qaviste

Détails de l'offre



MEURSAULT TESSONS 2022

Les Tesson est le lieu-dit le plus réputé des Meursault villages. Il est situé sur une terre orientée plein est positionnée en plein milieu de coteau, parfaitement drainée et caillouteuse. Ce substrat argilo-calcaire légèrement rouge d'aspect, en raison de la présence d'oolithe ferrugineuse, procure aux vins qui en sont issus une puissance remarquable en même temps qu'une immédiate séduction aromatique. Il dépasse souvent ses voisins 1er cru à l'aveugle. La parcelle de 0.34 hectare, plantée entre 1962 et 1970, captive par ses arômes de fruits jaunes mûrs, de poire, de citron, de beurre frais et de minéraux. En bouche, une pureté exceptionnelle se dévoile, avec une chair savoureuse portée par une trame minérale vive. La finale saline offre une longueur sapide remarquable.

Production

2'205 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

2026-2038

Accord mets/vin

Poulet de Bresse à la crème et aux morilles.

Service

Déguster à 10°C

Degré alcoolique

13.5% vol

Domaine Buisson-Charles

Bourgogne 2022

Par Qaviste

Détails de l'offre



MEURSAULT 1ER CRU LES CRAS 2022

Nous découvrons ici un véritable joyau, une parcelle de 0.20 hectare plantée en 1955. Ce terroir ensoleillé offre une complexité démesurée. Le nez est riche et complexe, avec un bouquet de fruits frais, d'amande douce et de noisettes grillées. En bouche, l'équilibre parfait entre onctuosité et nervosité conduit à une finale interminable. C'est une bouteille à oublier en cave.

Production

1'470 bouteilles

Couleur

Blanc

Appellation

Meursault 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 25-30% de fûts neufs

Non collé, non filtré

Maturité

2027-2039

Accord mets/vin

Bar à la planche et risotto aux agrumes

Service

Déguster à 10°C

Degré alcoolique

13.5% vol