Domaine Buisson-Charles

Corton, Volnay & Co.

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

Corton, Volnay & Co.

Par Qaviste

Détails de l'offre



BOURGOGNE HAUTE COUTURE 2023

Ce Bourgogne Haute Couture est issu de deux parcelles distinctes ayant plus de 50 ans en moyenne. Ces vignes sont situées sur le finage de Meursault dans les lieux-dits Champans à Puligny-Montrachet (0.32ha), Hautes Coutures ou Grandes Coutures à Meursault(0.45 ha).

Tout en délicatesse de fruit, ce 2023 exulte d'un fruit saillant et bien expressif, très typé pinot. Porté par un boisé d'une grande sobriété, peu extrait, il déroule de belles senteurs florales et épicées, un bouquet des plus invitants. Sa texture est aérienne, empreinte d'une finesse remarquable et d'une suavité des plus plaisantes, offrant une dégustation tout en grâce. Ce vin incarne la belle Bourgogne comme nous l'aimons, une signature authentique. Une expression pure et harmonieuse de son terroir, pour un plaisir évident.

Production

3'600 bouteilles

Couleur

Rouge

Appellation

Bourgogne Côte d'Or AOP

Cépage

Pinot Noir

Nature du sol

Argilo-calcaire

Vinification

Fermentation en barrique

Levures indigènes

30% de vendange entière

Élevage

17 mois en pièce de 228 litres dont 25% de fûts neufs, et 75% de fûts de 5 ans

Non collé, non filtré

Maturité

2025-2033

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% vol

Domaine Buisson-Charles

Corton, Volnay & Co.

Par Qaviste

Détails de l'offre



BEAUNE 1ER CRU LES TEURONS 2023

Issu de 35 ares d'une vigne de 60 ans, plantée en plein coteau, le Beaune 1er cru Les Teurons Rouge 2023 offre un jus exaltant. Ce Pinot Noir révèle une belle tension et une profondeur notable. Il présente une concentration certaine et une grande élégance, s'ouvrant sur des notes pures et harmonieuses de framboise. L'élevage en barriques, avec seulement 15% de bois neuf, est parfaitement adapté. Il souligne ainsi délicatement l'ensemble sans masquer le fruit. C'est une bouteille remarquable, qui exprime avec finesse le caractère de son terroir et promet une très belle expérience de dégustation.

Production

1'470 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

2026-2038

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

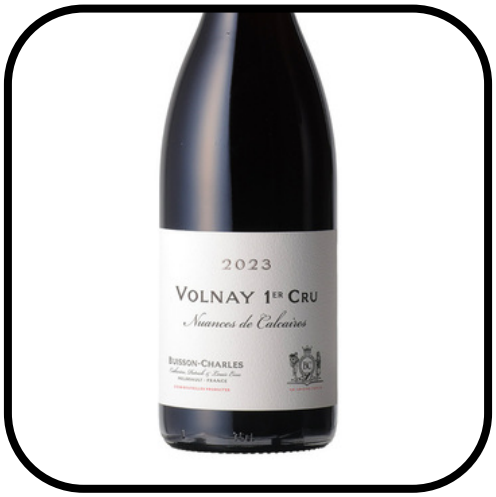
14% vol

Domaine Buisson-Charles

Corton, Volnay & Co.

Par Qaviste

Détails de l'offre



VOLNAY 1ER CRU 2023

NUANCES DE CALCAIRES

Ce Volnay 1er Cru « Nuances de Calcaire » est un assemblage d'exception, liant deux terroirs complémentaires. Issu du calcaire argovien de Chanlin, il apporte finesse, fraîcheur et de beaux arômes de petits fruits rouges, typiques des hauteurs du coteau. Carelles Sous La Chapelle, avec son sol brun et plus profond, sur calcaire bathonien, contribue à la puissance et à la structure. Cette cuvée combine ainsi l'élégance des dessus de Volnay avec la profondeur aromatique des bas de premiers crus. Le résultat est un vin qui révèle une harmonie subtile et une complexité admirable, véritable ode aux nuances de son appellation.

Ce vin a su révéler toute la fraîcheur de son terroir, même dans ce millésime solaire 2023, qui aurait pu facilement délivrer des notes confiturées et des bouches alcooleuses. Ici, c'est la fraîcheur du fruit et la minéralité qui trônent en maîtres, offrant un bouquet harmonieux de myrtille, de griotte et de réglisse. Des notes florales aériennes subliment l'ensemble. En bouche, la matière, naturellement puissante, diffuse des saveurs intenses de fruits noirs. La structure tannique se révèle plus fine, faisant de ce Pinot une merveille capable de traverser le temps avec grâce. Une expression remarquable de son potentiel et de son terroir.

Production

2'058 bouteilles

Couleur

Rouge

Appellation

Volnay 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

2027-2040

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

14.50% vol

Domaine Buisson-Charles

Corton, Volnay & Co.

Par Qaviste

Détails de l'offre



CORTON-RENARDES GRAND CRU 2023

"Placé sur des sols argilo-calcaires bruns mêlés d'oolithe ferrugineuse et de fragments d'amonithe de l'oxfordien, le pinot noir s'épanouit ici sur un substratum de première qualité. Le coteau est exposé au levant, bien draîné, pentu en sa partie haute(Le corton) et moins incliné à partir des parcelles médianes et basses(renardes, Bressandes et Clos du roi). C'est un des endroits qui procure le plus de robustesse au très délicat pinot noir et il semble que de tout temps on l'ait considéré comme un très grand vin de garde. Renardes est le plus racé et le plus personnel des crus de la montagne de corton. Une capacité de garde qui le place dans les crus les plus inoxydables de bourgogne. " Patrick Essa

Le résultat est tout simplement exceptionnel. Le vin livre un bouquet où se mêlent la cerise griotte étincelante et le chutney de mûre, une minéralité crayeuse, des notes de Sichuan, de cuir de Russie, de boite à cigare et de rose fraîche. La bouche est onctueuse, privilégiant la rondeur à l'astringence des tanins. Elle offre beaucoup de sapidité, avec une finale très juteuse et persistante. À déguster dès 2027 et sur les quinze prochaines années à minima, une promesse de grande évolution.

Production

1'176 bouteilles

Couleur

Rouge

Appellation

Corton-Renardes Grand 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

2027-2040

Accord mets/vin

Canard confit à l'orange sanguine, suprêmes au jus et panais rôtis

Service

Déguster à 16-17°C

Aveine / Carafe: 2 heures

Degré alcoolique

14% vol