AB ORIGINE FIDELIS

BUISSON-CHARLES

Louis Essa

MEURSAULT - FRANCE

CHAMBERTIN

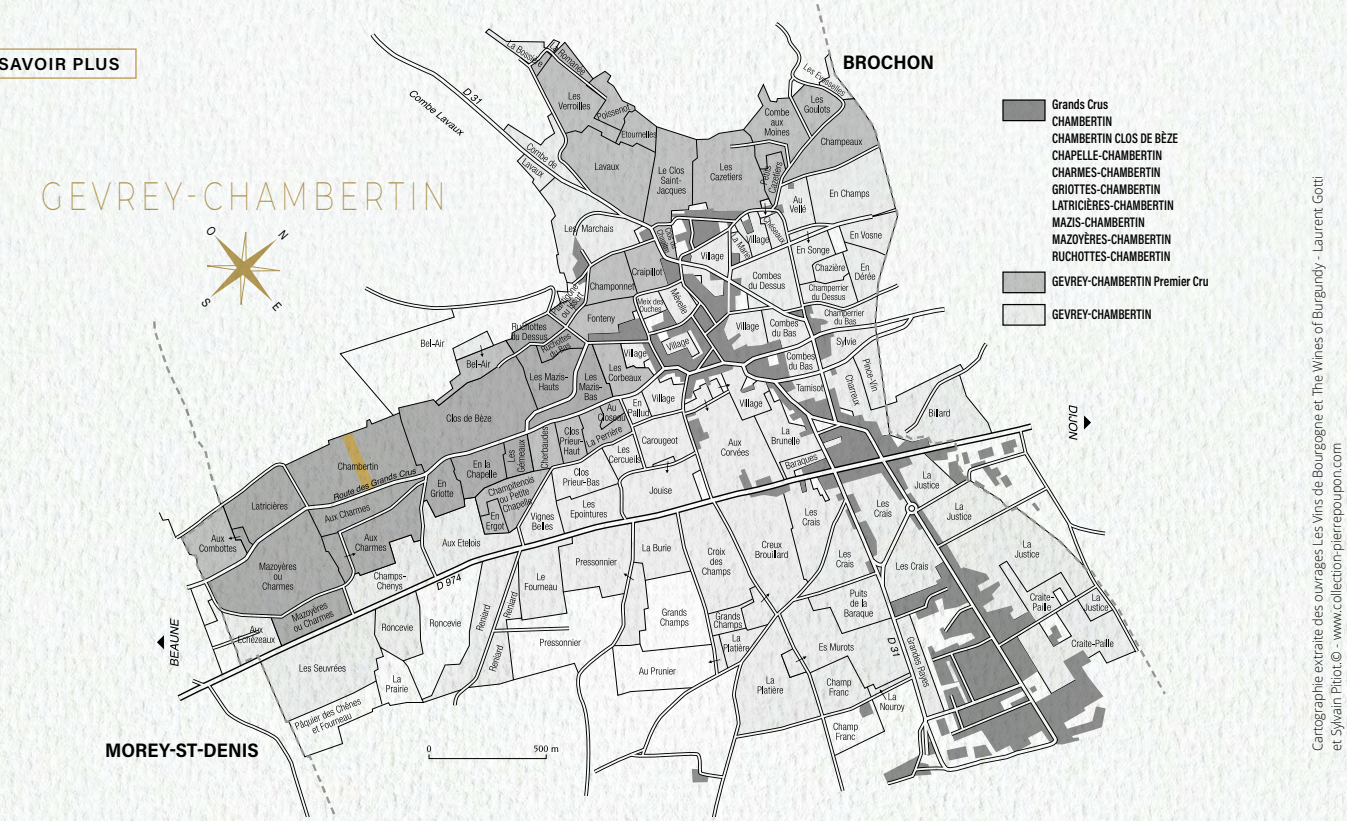
Le domaine a commencé à produire de très petites quantités dans les grands crus de Gevrey-Chambertin à partir du millésime 2017. Aux côtés de nos Volnay, Pommard, Beaune et Corton ils nous paraissaient être l'aboutissement ultime de ce qu'un domaine peut offrir en terme de qualité et de rareté à ses clients. Tous issus d'une culture viticole biodynamique ils sont vinifiés et élevés avec soin par le domaine afin de ne pas les marquer par des notes d'élevage masquant leur originalité. Ici point de bois neufs ou de réduction grillée traînante, nous recherchons la pureté de ces terroirs uniques sans aucun fard. Selon les années nous produisons de 300 à 600 bouteilles de ces grands crus.
Le Chambertin est issu du milieu du grand cru selon des rangs qui coupent le coteau et qui bénéficient de la puissance des argiles du bas du cru et de la finesse des terres plus calcaires du dessus. Un vin d'une formidable puissance qui est absolument destiné à la garde. Pour cette raison - comme pour l'ensemble de nos vins - nous l'embouteillons avec des lièges de très haute qualité et de grande dimension. Vinifié et élevé sans aucun bois neuf, ce vin se veut d'une expression la plus « naturelle » possible pour être fidèle à son terroir Hors Classe. Il est en général vendu lorsqu'il a deux à trois années de bouteilles .



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Achats de raisins
- Âge moyen 65 ans
- Culture organique
  8 mois d'enherbement par an
- Guyot/cordon
- Double ébourgeonnage de printemps
  4 mois de labours par an
- 30 - 40 hl/ha
- Vendanges manuelles
  avec tri des raisins sur table dans la parcelle
- Pressurage pneumatique
  Débourbage statique
- Vinification et elevage dans des fûts sans aucun bois neufs
  60-70 % grappes entières
- Fermentation
  en levures indigènes
  12 à 18 mois en fût
  1 à 2 mois en cuve
- Mise en bouteille sans collage et sans filtration

EN SAVOIR PLUS



Cartographie extraite des ouvrages Les Vins de Bourgogne et The Wines of Burgundy - Laurent Gotti et Sylvain Pitiot.© - www.collection-pierrepoupon.com

DOMAINE BUISSON-CHARLES

23 Rue de la Velle - 21190 Meursault - France - Tél. +33 (0)3 80 21 22 32 - domaine@buisson-charles.com - www.buisson-charles.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.