AB ORIGINE FIDELIS

BUISSON-CHARLES

Louis Essa

MEURSAULT - FRANCE

CHAPELLE-CHAMBERTIN
PREMIER CRU

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 600 à 900 bouteilles de ces grands crus.
Chapelle-Chambertin, le premier que nous ayons mis à notre carte en raison de son indicible finesse de texture et de ces arômes envoûtant de petits fruits rouges et de réglisse. Un vin racé et délicat qui demande dix années sous verre pour se révéler pleinement et qui est capable de se bonifier durant plus de vingt années sous verre.

EN SAVOIR PLUS



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Achats de raisins
- Âge moyen 50 ans
- Culture organique
  8 mois d'enherbement par an
- Guyot
- 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
- Elevage en fûts
  de 12 à 18 mois
- Fermentation
  en levures indigènes
  12 à 18 mois en fût
  1 à 2 mois en cuve
  Vinification 50% grappes entières
- Mise en bouteille sans collage et sans filtration



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.