AB ORIGINE FIDELIS

BUISSON-CHARLES

Louis Essa

MEURSAULT - FRANCE

CORTON
GRAND CRU
Le Clos des Chaumes

Producteur de Corton-Charlemagne depuis le millésime 2011, le domaine a diversifié ses achats en obtenant la possibilité de vinifier et d'élever ce merveilleux petit cru qu'est le Clos des Chaumes qui a le droit à l'appellation Corton Blanc Grand Cru.

Situé juste sous le fameux Clos Charlemagne originel, il surplombe une ancienne carrière et se trouve exposé plein Sud dans une situation solaire qui lui permet d'obtenir une maturité parfaite. Ses rangs de vigne orientés dans le sens Est Ouest sont en légère déclivité et permettent aux ceps de capter tout le substrat de cette partie basse de la colline.

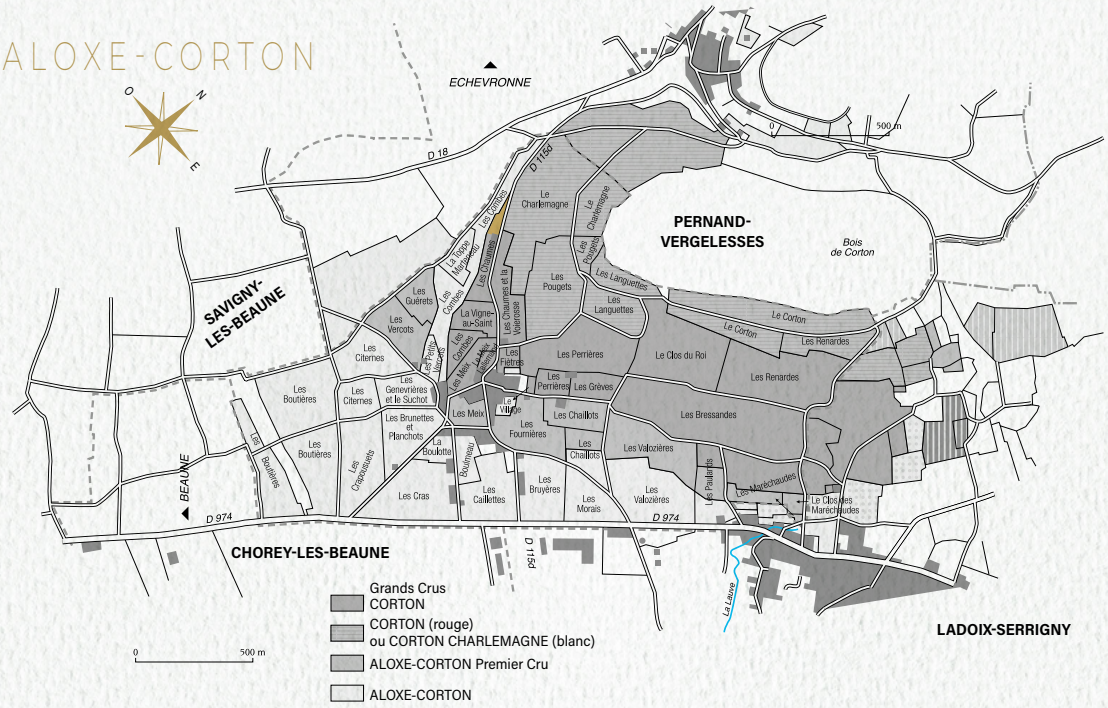
Les vins sont ici généreux et pleins, et ont une nette tendance à décupler la vinosité naturelle du chardonnay sans pour autant perdre de leur tension.

Nous avons commencé à le produire à partir du millésime 2018. Seulement 300 bouteilles par an. Pas de fûts neufs.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Achat de raisins
- 45 à 90 ans
- Culture organique
  8 mois enherbement par an
- 1/3 en cordon de Royat
  et 2/3 en Guyot simple
- Double ébourgeonnage
  de printemps
  4 mois de labours par an
- 30 à 45 hl par hectare
- Vendanges manuelles
  avec tri des raisins sur table
  dans la parcelle
- Pressurage en raisins entiers
  Débourbage statique
- Vinification et Élevage en fûts
  de deux ans
- Fermentation
  en levures indigènes
  12 mois en fût
  6 à 8 mois en cuve
- Mise en bouteille sans
  collage et sans filtration
  300 à 600 bouteilles produites
  par année



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.