AB ORIGINE FIDELIS

BUISSON-CHARLES

Louis Essa

MEURSAULT - FRANCE

POMMARD

En Mareau

Le nom du lieu-dit est peu connu et notre domaine est l'un des seul à le revendiquer. Ce climat de bas de Combe coincé entre la rivière de Pommard et les crus de Chiveau et Vaumurien est une sorte de «paradis» pour viticulteur. La zone est peu ventée, solaire et parfois un peu humide. Un lieu où les raisins mûrissent tardivement.

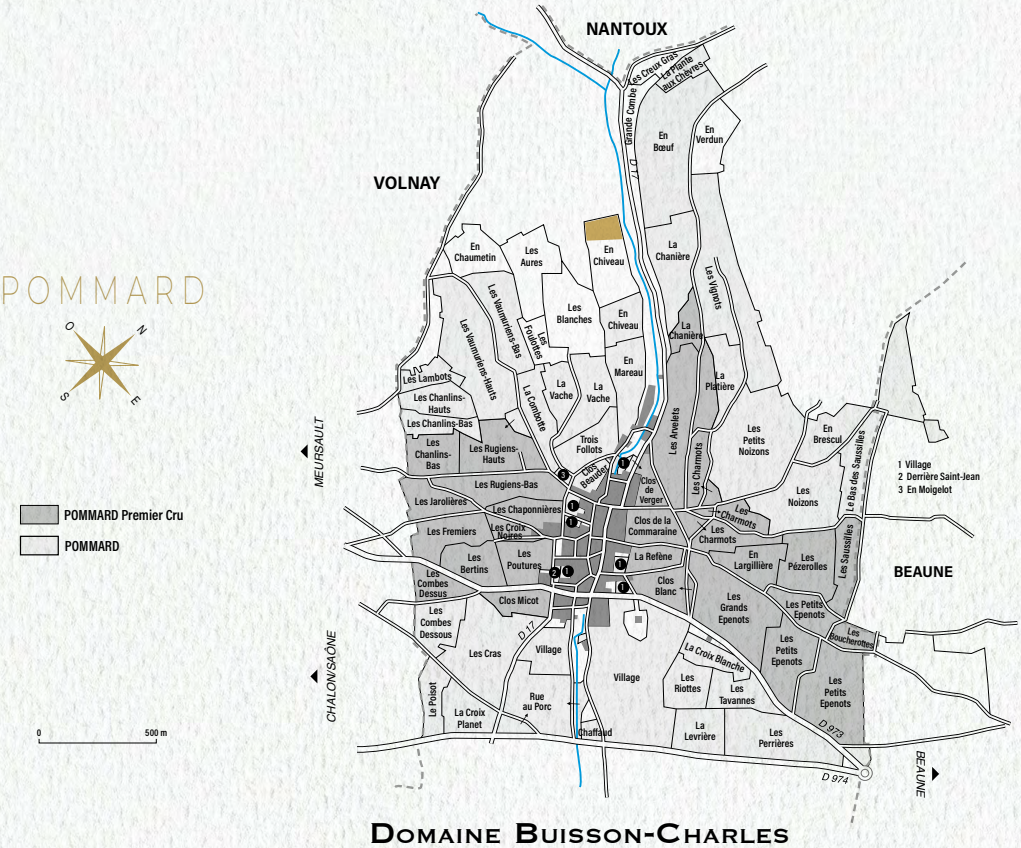
La vigne est taillée en cordon de Royat et nous ne laissons sur ces ceps que cinq raisins. Le palissage est ici plus haut pour capter au mieux les rayons du matin. Il s'agit d'une vigne de plein coteau qui est située dans la Combe de Pommard sur un terroir argilo-calcaire mêlé d'oolithe ferrugineuse. Son exposition Nord Est, un peu fraîche, autorise une lente maturation du raisin qui puise en cette zone une remarquable énergie. Très éloigné dans sa forme des Pommard souple de pied de coteau, il se montre en général puissant et minéral et est capable de fort bien vieillir sur plus de 20 ans. Vinifié avec 30 % de vendanges entières et élevé dans une proportion mesurée de bois neuf de la forêt de Tronçais.

C'est un vin qui saura ravir les gastronomes, amateurs de gibier et de volailles. Nous produisons moins de 1500 bouteilles par an en moyenne.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- 25 ares
- Vigne plantée en 1985
- Culture organique
  8 mois d'enherbement par an
- 2/3 en cordon de Royat
  et 1/3 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
  Cuvaison de 14 à 21 jours avec
  4 jours à froid (11°)
- Pressurage pneumatique
  Débourbage statique
- Elevage en fûts avec 20 à
  30% de bois neufs et des fûts
  de moins de trois ans
- Fermentation
  en levures indigènes
  12 à 18 mois en fût
  1 à 2 mois en cuve
- 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.