



Le Domaine Buisson Charles

Le millésime 2016

Depuis 2002, Catherine Essa-Buisson et Patrick Essa gâtent leur clientèle avec de superbes vins qui reflètent parfaitement le caractère de leurs terroirs. De façon générale, les vins blancs du domaine se révèlent très concentrés et précis, avec la pureté recherchée tout en offrant beaucoup de plaisir. Au fil du temps, ce style a permis au couple fort sympathique de jouer un rôle important dans leur commune, Meursault. Leur réputation leur a permis de développer de solides amitiés dans les différentes régions viticoles. Localement, cela leur permet d'entretenir des relations privilégiées avec certains des meilleurs producteurs et donc d'acheter des raisins à Chablis, mais aussi à Chassagne-Montrachet. Patrick Essa est également devenu célèbre pour son travail encyclopédique sur sa région viticole. Quiconque souhaite recevoir des informations détaillées sur une appellation ou sur un climat spécifique trouvera son bonheur sur le blog de Patrick ([Link](#)). L'usage du terme « blog » nous paraît d'ailleurs inapproprié tant son travail rédactionnel va en profondeur. A l'exception du Japon, où les amateurs de vin font preuve d'un engouement sans limite, on ne connaît rien de comparable en Europe. Sauf avec cette application du nom de ClimaVinea ([Link](#)). Depuis de nombreuses années le niveau la qualité des vins du domaine Buisson-Charles s'est toujours améliorée et il faut goûter le Bourgogne Pinot Noir pour bien percevoir les compétences du couple vigneron.

L'année dernière, nous avons évalué les vins du millésime 2015 sur la partie germanophone de notre site. Notre changement de stratégie nous permet aujourd'hui de publier nos comptes-rendus de visites de domaines dans les deux langues, l'allemand, notre langue ~~naturelle~~ privilégiée, et le français.

Nous consacrons l'article présent au millésime 2016. Malgré les conditions climatiques particulièrement difficiles tout au long de l'année, Patrick Essa et sa femme Catherine Essa-Buisson ont réussi à produire des vins précis, plein d'énergie, sophistiqués et délicieux. Et c'est précisément ce qui constitue une très agréable surprise.

Un an plus tôt, en novembre 2016, les vins blancs de nombreux producteurs ne nous ont pas vraiment convaincus. Jean-Pierre Confuron, l'œnologue du Domaine Chanson, et son frère Yves, tous deux propriétaires du Domaine Confuron-Cotétiot, étaient convaincus que les vins blancs ne présenteraient guère trop d'intérêt et auraient une longévité plutôt courte. Chez Buisson-Charles, nous avons eu une impression complètement différente.



Le millésime 2016 au domaine Buisson-Charles

Patrick Essa le dit lui-même: des différences importantes peuvent être constatées entre les secteurs qui ont souffert du gel et ceux qui n'ont pas subi de dommages. Les raisins des derniers permettent de produire des vins dans la lignée de ceux des années 2013 et 2014. Bien que 2016 ne soit pas le millésime du siècle, les vins possèdent néanmoins de très bons taux d'acidité, des bouquets finement ciselés et une matière très agréable. Les vins du millésime nécessitent cependant une longue vinification. Dans de nombreux cas, les assemblages entre des raisins impeccables et ceux des parcelles endommagées par la grêle finissent par, en quelque sorte, sauver les vins. Ceux-ci seront alors bien équilibrés et séduisants.

Bien sûr, nous vous recommandons de lire notre rapport sur les vins du millésime 2015. Celui-ci contient de nombreuses informations actuelles sur les différents climats et lieux-dits. Celui-ci permet également, tout au moins sur le papier, de comprendre pourquoi même les vins génériques et classés comme « villages » méritent d'être stockés.

Nous rappelons à nos lecteurs français que les notes sur 20 correspondent au système de notation valable en Suisse. Nous recommandons donc

clairement de lire les notes selon le système anglo-saxon et de les convertir selon leur propre barème.



De gauche à droite : Jean-Pierre Monsch (Vinifera-Mundi), Patrick et Catherine Buisson-Essa

Bourgogne Pinot Noir « Hautes Coutures » 2016

Vinifié en vendanges entières. 30% de bois neuf.

Comme par le passé un vin à encaver, en particulier pour les amateurs qui ne sont pas des fétichistes des Grands Crus.

Nez profond et très appétissant avec des baies noires bien mûres et des cerises juteuses ainsi qu'un subtil soupçon de menthe. Rond, harmonieux, tendu et concentré. Belle fraîcheur et globalement prometteur. Comme sur de précédents millésimes au niveau d'un premier cru, ce qui se confirme également en bouche. Celle-ci se montre dense, tendue, rectiligne, structurée avec une très belle matière, concentrée et à parfaite maturité. Certainement pas la complexité d'un excellent 1er cru, mais au moins une très belle réussite. Dans le même registre que le 2015, bien que les caractéristiques du magnifique millésime 2016 soient pleinement perceptibles. Nous recommandons de patienter encore quelques années avant de le boire. Pourra facilement vieillir une quinzaine d'années. **17.25-17.5/20** (90/100).

Pommard (Villages) En Chiveau 2016

Le Lieu-dit En Chiveau se situe dans une partie froide de l'appellation Pommard. Ce qui a eu pour conséquence en 2016 que 30% des pieds de vigne ont gelé. Le rendement final est alors descendu à 18 hl/ha.

Bouquet de grande finesse bien que le terroir lui confère un caractère particulier, baies rouges et sauvages, myrtilles ainsi qu'une touche florale agrémentent le tout... Entrée en bouche veloutée, des notes minérales, des baies bien mûres rouges et noires, quelques herbes dans un palais caractéristique de l'appellation. La fraîcheur du millésime est claire, je dois l'admettre, je ne suis pas toujours juste avec ce vin, mais cette année ça se révèle être une bonne surprise. D'où notre note de **17.5/20** (91/100). Dépasse à notre avis le 2015.

Volnay 1er Cru les Santenots 2016

Les vignes ont été plantées en 1954 et le sol de la parcelle est exactement le même que dans le prestigieux climat des Santenots 60 Ouvrées. Vendange entière, pas d'éraflage. Elevage dans 50% de bois neuf.

Un Santenots, comme on l'aime. La magie d'un superbe terroir et l'habileté d'un vigneron talentueux dans un millésime qui nécessite beaucoup de compréhension et de connaissances sur les effets de la climatologie tout au long de l'année. Le nez est élégant, sophistiqué, profond, voire séduisant et offre une grande fraîcheur. Baies rouges dans de nombreuses variétés. Le bois est parfaitement intégré, 2016 n'est pas 2013 et saura très bien le digérer. Cela donne les arômes habituels, fins, torréfiés et légèrement épicés. Des fleurs comme les violettes complètent les arômes. Quelle densité et concentration en bouche! Quel palais délicieux, vif et sensuel avec ses notes de griottes ! Tannins affinés, grande harmonie et race. Encore une fois, le caractère du millésime est bien présent. **18+/20** (93+/100).

Corton (Grand Cru) Clos de Roi 2016

Nez expressif et engageant avec des fruits rouges et noirs, des cerises rouges juteuses et d'autres parfums, qui deviendront plus évidents avec le temps. Ce malgré la très belle précision du bouquet. Encore une fois, cette grande fraîcheur et ce style strict du millésime sont présents. Il y a aussi des notes sauvages qui rappellent le terroir et ont beaucoup à raconter. Finalement harmonieux du premier nez à la fin de bouche, tout allié à la fois caractère, précision et sophistication... Le millésime et le terroir ont pour effet de conférer au vin un air quasiment hautain que nous aimons beaucoup. La bouche est charnue et pulpeuse, elle offre beaucoup de matière noble. C'est soyeux et concentré. Des baies noires et un peu de cuir ainsi que des arômes tertiaires peuvent être perçus. Très dynamique, l'élevage devrait faire de ce Clos du Roi un grand succès. Un premier millésime à ne pas sous-estimer. Raisins achetés. Note potentielle **18/20** (93/100).

Bourgogne Aligoté «Sous le Chemin» 2016

Le Lieu-dit est situé dans le finage de Meursault. Les vignes sont âgées de 45 ans. Le domaine possède une parcelle de 0.44 ha.

Le domaine démontre avec ce vin qu'il est l'un de ceux qui veulent la renaissance de ce cépage totalement sous-estimé sur le marché international. Il faut aussi dire qu'un domaine montre son appartenance à ceux dignes d'intérêt si les soi-disant petits vins sont produits avec la même application que les premiers et grands crus.

Un vin qui a surpris. Les clichés dépeignent l'aligoté comme cépage pour petits vins. nNe peut pas être grand.... Mais, heureusement, des vigneronns tels que Benoît Ente, Ponsot avec son Morey-Saint-Denis Les Monts-Luisants, les frères Lécheneaut prouvent année après année que même cette variété mérite toute l'attention des amateurs exigeants. Patrick Essa avec son propre « Sous le Chemin » a rejoint ce groupe ...

Profondeur, parfums concis de poires, épices, fruits blancs ainsi que d'un boisé délicat. Le tout est très frais et sans complexe. Plus tard le bouquet offre des notes d'embruns de mer et une belle complexité, on ne peut pas rester indifférent. Notre comparaison avec les aligotés d'autres grands vigneronns qui ont déchiffré les secrets du cépage se justifie pleinement. Entrée en bouche dense et riche, qui cède la place à un palais frais, vif et charnu. Un must dans chaque cave, d'autant que le prix devrait rester modique. **17.25-17.5/20** (90-91/100).



Patrick Essa dans sa superbe cave

Bourgogne blanc Hautes Coutures 2016

«Hautes Coutures» n'est pas un lieu-dit à proprement parler. Ni non plus vraiment une invention du domaine. Le vrai nom du lieu-dit est en effet «Grandes Coutures».

Le domaine possède deux parcelles d'une superficie totale de 1,15 ha entre Meursault et Puligny-Montrachet. Chaque année environ 6000 bouteilles sont produites.

Nez frais et rafraîchissant avec des pommes vertes, du bois, des éléments floraux. La bouche est appétissante, fraîche, bien équilibrée, sophistiquée, gourmande. Très bonne concentration, ferme, le caractère du millésime est bien perceptible. A absolument goûter de nouveau.

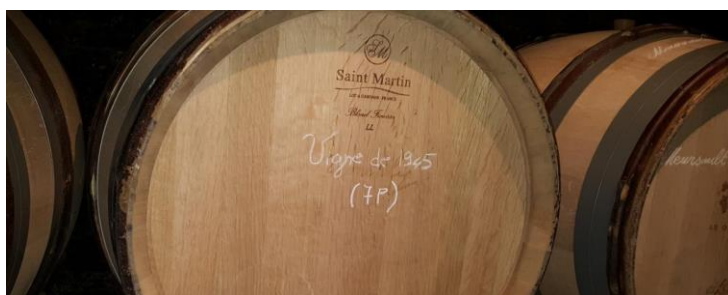
Nous sommes convaincus que ce vin mérite beaucoup plus que l'actuelle note de **16.5/20** (86/100).



Meursault Vignes de 1945 2016

Patrick Essa a voulu montrer avec ce vin de classification Villages ce que des vignes de 70 ans permettent. En 2016, les raisins ont cependant été attaqués par le millerandage.

Frais et rafraîchissant, de caractère classique, ample et avec les jolies petites notes de noisettes habituelles à l'appellation Meursault, ce nez possède aussi de la profondeur, une très belle concentration et un côté intellectuel. Le palais est tout aussi raffiné et complexe que le nez. Tension, virilité et raffinement caractérisent ce vin. Nous ne nous sommes pas concentrés sur les arômes, ceux-ci ne nous semblaient pas avoir la priorité aujourd'hui. **17.75/20** (92/100).



Chablis 1er Cru Les Lys 2016

Un vin fait à partir de raisins achetés qui fait le grand écart dans notre dégustation. Nez expressif aux parfums fins de citron, de zeste de citron, de silex, de fleurs blanches, ce vin chante et rit littéralement, c'est juste gourmand, bien qu'il soit aussi possible d'aller plus dans les détails dans l'analyse aromatique. La profondeur subtile de ce vin est bien perceptible. La danse se poursuit dans la bouche, montrant la race et le caractère du cru, c'est délicieux, des notes acidulées d'agrumes et de sel sont perceptibles, la bouche est également droite et tendue, d'une minéralité fine, avec une très bonne acidité. Un Chablis réussi, Les Lys se situent dans la partie supérieure des Vaillons. **16.5-17.5/20** (86-91/100).

Meursault (Villages) Les Tissons 2016

Nez de grande pureté, frais et fin, bien qu'il semble également peu communicatif. Ce qui ne nous surprend pas eu égard du potentiel de garde de ce vin. Il prendra son temps... Il s'agit aussi d'un très beau lieu-dit de l'AOC. Le palais est ample et très digeste. Du jus avec beaucoup de goût et une finale salivante. Un vin sur lequel nous avons peu écrit, le ressenti se passe parfois de longs commentaires. **17.25/20** (90/100).

Chablis (Grand Cru) Vaudésir 2016

Ce vin produit à partir de raisins achetés est intégralement exporté.

Quel nez séduisant avec de riches notes de fruits exotiques et d'éléments minéraux. Le bois est magnifiquement intégré et délivre de subtils arômes torréfiés. Le caractère de l'appellation ressort pleinement. Bouche goûteuse, structurée et saline, très bonne acidité qui soutient l'ensemble charnu et potentiellement complexe. Encore un vin qui démontre que 2016 n'est pas, pour les vins blancs, ce que certains ont redouté. Finale longue, saline et minérale, avec une bonne présence de fruits jaunes et tropicaux. **18/20** (93/100).

Meursault 1er Cru Les Cras 2016

Ample, beaucoup de caractère, vin tendu et sans concession, qui ne laisse aucun amateur indifférent. Il y a de la profondeur et du tempérament dans ce nez. Très aromatique avec des fruits blancs et une très bonne minéralité. Frais et précis. Bouche élégante, bien présente et dense, prometteuse, mais encore beaucoup trop jeune. Très bonne finale persistante et précise avec des notes salines. On salive. Un succès incontestable. **17-17.75/20** (89-92/100).



Meursault 1er Cru Les Charmes-du-Dessus 2016

Bouquet ample, puissant, profond et complexe, qui prendra plusieurs années à se développer pleinement. Citrons, fleurs blanches, éléments minéraux, le caractère du terroir ressort très bien. En bouche l'élégance, la puissance et le potentiel retiennent immédiatement l'attention. Racé et corsé, clairement un vin de caractère. Mais jamais ni exubérant ni même excessif, il y a aussi une très bonne tension et un style sophistiqué dans ce vin. Encore une fois, cette caractéristique étonnante du millésime, il fait saliver et le tout s'avère très séduisant. Une excellente performance. Mettre en cave et commencer à le boire dans huit ans. **18/20** (93/100).

Meursault 1er Cru Les Bouches-Chères 2016

Nous recommandons aux privilégiés ayant des notions d'allemand de consulter notre article consacré à une dégustation verticale de ce vin ([Link](#)). Elle comprenait les millésimes 2010 à 1995.

Du premier nez à la finale, un vin délicieux, délicat et particulier avec un potentiel qui ne doit pas être sous-estimé. Bouquet raffiné, ouvert mais subtil avec des fruits blancs, des poires, de la pêche, de légers éléments floraux qui évolueront au fil du temps, un soupçon de noisette. Il y a beaucoup de classe et de présence dans ce bouquet qui réveille encore plus le nez que les deux vins précédents, pourtant déjà très réussis. Bouche délicieuse, large et raffinée, avec une structure sérieuse, une belle complexité, assez juteuse et saline. L'acidité soutiendra la longue garde. Finale longue. Un grand succès. Note potentielle : **18-18.25/20** (93-94/100).

Meursault 1^{er} Cru Goutte d'Or 2016

Un vin dont nous ne pouvons pas décrire les arômes exactement au nez. Bouquet dense, concentré et profond, à la fois raffiné et représentatif du millésime. Beaucoup de matière en bouche, précis, complexe, fruits blancs dont des poires sucrées, l'énergie pure et la fraîcheur inimitables du millésime, c'est juteux, rafraîchissant. Un vin qui impressionne malgré un inconvénient : il ne sera probablement que dans 10 ans au sommet de sa forme. **18-18.5/20** (93-95/100).

Corton Charlemagne (Grand Cru) 2016

La parcelle se situe sur le prestigieux lieu-dit Le Charlemagne. Le domaine produit chaque année 600 bouteilles.

(jpm): Bouquet magnifique et une bouche qui enchante avec ses parfums à la fois salines et acidulées, joli contraste, très harmonieux, une sérieuse recommandation d'achat. **18.5/20** (95/100).

Auteurs : Jean François Guyard & Jean-Pierre Monsch
31. janvier 2018

SR : Magali Lesueur

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.