



Henri & Gilles Buisson

Meursault "Les Vignes de Marguerite" AOC



2023, 750 ml



Frankreich, Burgund



9910246060



Chardonnay

Alkoholgehalt:

13,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Seezunge Müllerin (Fisch)

Suprême mit Sauce Béarnaise und weißem Spargel (Geflügel)

Kalbstartar mit Austern, Blumenkohl & Aquitaine-Kaviar (Kalb, Meeresfrüchte)



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 23.05.2025

Information

Der Meursault »Les Vignes de Marguerite« ist eine Hommage an die Großmutter Marguerite Buisson, die in ihrer Mitgift einige Weinberge in Meursault mitbrachte. Dazu gehören Parzellen in Chevalières und Luchets mit 70 Jahre alten Reben auf rund 280 Metern Seehöhe. Der Ausbau lief über zehn bis zwölf Monate in einer Mischung aus 228-, 350- und 500-Liter-*Barriques* und *Tonneaux*, von denen höchstens 10 % jährlich ersetzt werden. Hinzu kommen *WineGlobes* und Betoneier. Der Wein wurde täglich probiert, und die Fässer wurden abgezogen, sofern es Frédéric Buisson für sinnvoll hielt. Es wurde mit Bentonit geschönt und nur sehr grob filtriert. Geschwefelt wurde erst bei der Füllung mit höchstens 40 bis 50 mg/l Gesamt-Sulfit.

Farbe

recht helles Strohgelb

Nase

Der *Meursault »Les Vignes de Marguerite«* bietet einen typischen Meursault-Eindruck mit angenehm dezenten, feinen Noten von leicht angerösteten Haselnüssen, etwas Eiche und Vanille, angereifter Ananas und Zitrone. Dahinter findet sich eine kleine Menge gesalzenen Popcorns und eine Messerspitze Schießpulver. Das wirkt stimmig, eher subtil als opulent.

Gaumen

Die Frucht des Meursault wirkt am Gaumen reif und saftig, intensiv und ausdrucksvoll. Tatsächlich ist dem Wein schwer zu widerstehen, bringt er neben der Frucht doch eine straffe und frische Säure und eine lebendige Mineralität mit und zudem einen feinen, genau passenden Holzeinsatz mit eleganter Würze, wiederum einer gut eingebundenen nussigen Note und einer leichten Buttrigkeit, einer mundwässernden Salzigkeit und einem dezenten Pfeffer im Finale.