walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Henri & Gilles BUISSON, Saint-Romain PERRIÈRE 2023

75 cl Blanc Bourgogne, Côte de Beaune AOC Saint-Romain Perrière



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter 95/100

Domaine Henri & Gilles Buisson : grands vins de Saint-Romain
Ancré à Saint-Romain, au cœur de la Côte de Beaune, le Domaine Henri & Gilles Buisson perpétue huit générations de savoir-faire viticole. En 1947, Henri Buisson devient vigneron indépendant et contribue à faire connaître les vins de Saint-Romain. Son fils Gilles développe ensuite le vignoble, avant que Franck et Frédérick Buisson ne reprennent le domaine en 2008. Aujourd'hui, les deux frères poursuivent cette histoire familiale avec une ambition claire : révéler toute la richesse des terroirs bourguignons.

Saint-Romain, un terroir d'altitude
Situé sur les hauteurs de la Côte de Beaune, le vignoble bénéficie de sols calcaires et marneux, d'expositions variées et d'une altitude qui favorise la fraîcheur des raisins. Ces conditions donnent naissance à des vins précis, minéraux et équilibrés. Le domaine exploite également des parcelles dans plusieurs appellations prestigieuses de Bourgogne, notamment Meursault, Beaune et Corton, exprimant ainsi une grande diversité de terroirs. Le domaine compte 19 hectares au total, dont 11 de Pinot Noir et 8 de Chardonnay. Une partie du vignoble comprend des vieilles vignes, dont certaines ont plus de cent ans.

Henri & Gilles Buisson : un vrai savoir faire
Pendant les vinifications, chaque vin est dégusté quotidiennement pour un suivi très personnalisé. A travers leurs différentes appellations, Franck et Frédérick dessinent une mosaïque de saveurs singulières. Chacun de leur vin est le fidèle reflet du climat où il est né. Leur fierté est produire des vins qu'ils aiment, qui parlent de leur terroir et qui, avec leur originalité séduisent des palais aux attentes variées et trouvent un public dans le monde entier. Aujourd'hui, le domaine Henri & Gilles Buisson exporte dans une vingtaine de pays et compte bien continuer de faire rayonner loin les climats du vignoble bourguignon.

Une viticulture biologique et biodynamique
Certifié en agriculture biologique depuis 2009, le domaine cultive aujourd'hui l'ensemble de son vignoble en biodynamie depuis 2018. Les vendanges sont manuelles et les interventions à la vigne comme en cave sont pensées pour respecter l'équilibre naturel des sols et l'expression des parcelles. Les vinifications sont adaptées aux caractéristiques de chaque vendange, avec une attention particulière portée à la finesse, à la matière et à la minéralité. Cette approche donne des vins vivants, complexes et aptes à évoluer en cave.

Domaine Henri & Gilles Buisson : une référence de la Côte de Beaune
Parmi les blancs de Saint-Romain, Sous la Velle, Sous le Château et La Perrière comptent parmi les plus appréciés de l'appellation. Sous Roche est la cuvée de rouge la plus emblématique. Les critiques saluent leur équilibre et leur excellent rapport qualité-prix, capables de rivaliser avec des appellations plus prestigieuses. Le domaine Buisson est considéré comme une référence de Saint-Romain. La philosophie du domaine repose sur une idée forte : produire des vins fidèles à leur origine, exprimant avec précision chaque terroir. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Buisson Henri & Gilles (Saint-Romain, Bourgogne)

Le vin

Ces vignes de 40 ans, exposées plein Est, s'épanouissent fraîchement entre 303 et 340 mètres d'altitude, sur une colline opposée à la vallée de Saint-Romain. La forte présence de pierres calcaires, comme nous l'indique son nom, est la grande caractéristique de ce climat. La minéralité compose la matrice de ce vin blanc vivifiant qui lorsque l'on ferme les yeux, nous rappelle les fragrances d'un torrent ou d'un sous-bois après la pluie. Sa fraîcheur, son élégance, ses arômes de fleurs blanches et de pierre humide séduisent dès sa prime jeunesse. Laissez passer cinq à sept ans et ce Saint-Romain vous offrira de délicieux parfums d'amandes grillées et de pierre à fusil.

La presse spécialisée en parle

Frédérick et Franck gèrent un des plus vastes domaines du sud de la Côte de Beaune. De la culture

biologique, certifiée depuis 2009, ils sautent le pas vers la biodynamie à partir de 2018. Depuis dix ans déjà, ils suivaient le calendrier lunaire pour leur mise en bouteille. Un travail sérieux à la vigne et au chai leur permet de produire des vins profonds et racés, qui vieillissent bien et des élevages qui s'améliorent d'année en année. Ce domaine valorise à merveille l'appellation Saint-Romain en rouge comme en blanc, livrant des vins profonds et élégants.
Les vins : très belle entrée en matière avec le bourgogne blanc, d'une douceur exquise, porté par un fruit onctueux et gourmand. Le Jarron déploie un fruit à la fois doux et énergique, un duo qui lui confère de l'ampleur ainsi qu'une fine allonge saline. En Poillange paraît plus épicé, avec un fruit vibrant mais dense, soutenu par un élevage qui ennoblit son expression. La Perrière se montre plus longiligne, tout en respectant invariablement l'identité de son terroir, avec une fine accroche granuleuse. Sous la Velle livre un fruit pur et lumineux, et un jus tendu malgré une matière mûre et concentrée, pour un équilibre magistral. Sous le Château évoque la poudre de pierre chauffée au soleil. En bouche, il allie cette sensation saline à un fruit plein, revigorant, mais toujours posé. En rouge, le bourgogne joue sur la finesse, avec un fruit aérien. Une pure merveille à déguster dans sa jeunesse. Plus puissant, avec une accroche marquée, Sous Roche s'impose par un jus retenu, accompagné de petits tanins fermes qui se patineront d'ici deux ou trois ans. Le Rognet et Corton mêle fruit et fleur avec une grande douceur olfactive. En bouche, le fruit se révèle par un toucher onctueux, souligné par une fine texture granuleuse. Un ensemble de vins cohérents et précis, dont les équilibres restituent à merveille l'identité des terroirs grâce à des élevages d'une justesse remarquable. La deuxième étoile est amplement méritée, elle est attribuée cette année. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette :** 95/100 note James Suckling
- **note James Suckling :** 95/100
- **Cépage :** 100% chardonnay
- **Terroir :** Colluviosol sur calcaire, exposition Est, altitude 303-340 mètres
- **Vignoble :** Âge des vignes 40 ans, vendanges manuelles
- **Viticulture :** Certifié biologique Ecocert & biodynamie Biodyvin
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2033
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 10 à 12°C