

Henri & Gilles BUISSON, Saint-Romain SOUS LE CHÂTEAU 2023

75 cl Blanc Bourgogne, Côte de Beaune AOC Saint-Romain Sous Le Château



La note by Christian Walter

97/100

Le Domaine Henri & Gilles Buisson est un domaine viticole familial situé à Saint-Romain, au cœur de la Côte de Beaune en Bourgogne. Le domaine est dirigé par les frères Franck et Frédéric Buisson, représentants de la huitième génération. Ils ont repris progressivement l'exploitation familiale à partir de 2008, poursuivant le travail initié par leur père Gilles et leur grand-père Henri.

Pendant les vinifications, chaque vin est dégusté quotidiennement pour un suivi très personnalisé. A travers leurs différentes appellations, Franck et Frédéric 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.

Le domaine s'inscrit dans une démarche respectueuse de l'environnement et du terroir, certification en agriculture biologique depuis 2009, conversion complète en biodynamie Biodyvin depuis 2018, vendanges manuelles, interventions minimales en cave afin de préserver l'expression naturelle des climats bourguignons. 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

Orientée Sud/Sud-Est, cette parcelle située sous les ruines d'un ancien château, à 370 mètres sur le coteau, se laisse généreusement caressée par les rayons du soleil. La plante profite tandis que ses racines se développent dans un sol très peu profond sur un calcaire dur, et puisent entre les failles. Ce Saint-Romain "Sous Le Château" est donc le résultat d'une harmonie subtile entre la maturité solaire du climat et la rusticité de son sol : un vin puissant, structuré, plein de richesse avec du gras et de la matière.

La bouche chaleureuse d'abricot, de pêche, de notes épicées et minérales, saura développer de délicieux arômes de truffe blanche si l'on sait patienter entre 8 et 10 ans.

La presse spécialisée en parle

Frédéric 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** : 97/100 note James Suckling
- **note James Suckling** : 97/100
- **Cépage** : 100% chardonnay
- **Terroir** : Colluviosol sur calcaire, exposition Sud/Sud-Est, altitude 303-340 mètres
- **Vignoble** : Âge des vignes 30 ans, vendanges manuelles
- **Viticulture** : Certifié biologique Ecocert & biodynamie Biodyvin
- **Millésime** : 2023
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2035
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 10 à 12°C