

## Henri & Gilles BUISSON, Saint-Romain SOUS ROCHE 2022

75 cl   Rouge   Bourgogne, Côte de Beaune   AOC Saint-Romain Combe Bazin



### La note by Christian Walter

**95/100**

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

A travers son nom, le Saint-Romain Sous Roche nous parle déjà de son sol calcaire. Ses parcelles, de 60 ans d'âge, qui s'étendent sur 3 hectares, prennent racine dans les marnes de Saint-Romain. Ce berceau spécifique, lové à 300m sur le coteau qui fait face au village, profite de sa hauteur ainsi que des courants chauds qui caressent la vallée. Cette situation donne au Saint-Romain Sous Roche un caractère de pinot frais et d'altitude avec des arômes généreux de fruits rouges tandis que ses vieilles vignes lui confèrent

de la profondeur et une belle longueur en bouche. Le Sous Roche se déguste jeune. Avec quatre ou cinq années de plus, il s'exprime de façon plus épicée et laisse s'échapper quelques notes de fruits mûrs.

## 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

- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Terroir** : Colluviosol sur calcaire, exposition Est, altitude 380 mètres
- **Vignoble** : Âge des vignes 60 ans, vendanges manuelles
- **Viticulture** : Certifié biologique Ecocert & biodynamie Biodyvin
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2032
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 15 à 16°C