HENRI ET GILLES BUISSON

PLACE À LA BIO… DIVERSITÉ !

Chez Henri et Gilles Buisson, à Saint-Romain, le bio fait partie de l'histoire ancienne du domaine. La priorité est aujourd'hui à la biodiversité et au développement de véritables écosystèmes viticoles.

Saint-Romain, en Côte de Beaune, appellation propice à la production de ces vins frais et minéraux dont raffolent les marchés, est incontestablement une AOC qui monte. Elle le doit au style de ses vins de mieux en mieux mis en valeur par quelques vignerons de pointe et le Domaine Henri et Gilles Buisson (vingt hectares dont onze sur Saint-Romain) en fait tout aussi incontestablement partie. Et ce n'est pas récent, puisque dès le début des années 1980, Henri, le grand-père et son épouse Marguerite, ont commencé à revendiquer sur les étiquettes leurs climats « phare » Sous la Velle et Sous Roche. Le domaine a développé au fil du temps d'autres cuvées parcellaires (Combe Bazin, Perrières en 2005, En Jarrons et Sous le Château à la fin des années 2000, Poillanges en 2015), « parce que tous ces climats très différents, qui sont répartis sur les quatre collines du village, ont des choses à raconter », explique Franck Buisson, cette « philosophie » des cuvées parcellaires s'inscrit également dans la démarche bio du domaine, sur laquelle nous allons longuement revenir, et dans le cadre de ce dossier des premiers crus de Saint-Romain, pour l'heure en sommeil, et qui devrait bientôt revenir à la surface.

Franck et Frédéric Buisson représentent aujourd'hui la 8e génération de vignerons. Henri a lancé la mise en bouteilles au domaine en 1947 et dans les années 1970, son fils Gilles a posé les bases d'une viticulture moderne : construction d'une cuverie, développement de bouteille, de l'élevage en fûts… Au vignoble, la grande affaire du domaine, c'est la viticulture biologique ; le domaine est certifié depuis 2000 et il a engagé lui-même sa conversion en biodynamie, avec notamment l'achat d'un dynamisateur et d'une tisanière. « Mon père était bio avant l'heure et si dans les années 1980, nous sommes revenus comme beaucoup à une viticulture plus traditionnelle, c'était sans engrais chimique, sans insecticide et sans anti-botrytis. Les désherbants ont été arrêtés dès les années 1990 et la totalité des produits chimiques dès le début des années 2000 », précise Gilles Buisson, qui a aujourd'hui passé le relais à ses fils Franck, responsable commercial et communication, et Frédéric, œnologue, qui a fini d'être convaincu par un stage de trois mois (dans le cadre de son BTS Viti-Œno) en 2004, au Domaine Leflaive (Puligny-Montrachet), auprès de la regrettée Anne-Claude. « Des professeurs m'avaient déconseillé de faire mon stage chez un bio si je ne voulais pas être lynché au rapport de stage ; j'ai quand même eu 10 sur 20 », sourit Frédéric qui poursuit : « On ne peut pas chercher à tuer les insectes, les herbes et prétendre produire des vins de terroir. Il y a autour de la chimie une logique de mort qui m'a toujours choqué. On devrait au contraire amener la vie dans les vignes. De toutes les façons, la chimie est une impasse. Le vivant arrive toujours à s'adapter aux molécules de synthèse », estime Frédéric Buisson. « Et puis, quand vous retournez un bidon et qu'il y a écrit dessus mutagène, cela fait quand même bizarre », ajoute Franck.

Au domaine, l'étape du bio, « ancienne école », est presque dépassée et les deux frères conçoivent maintenant leurs vignes comme de véritables écosystèmes à part entière. Le domaine privilégie désormais les remplacements de pieds morts aux arrachages-plantations de toute une parcelle, le tout en sélections massales en greffe anglaise. « Bon, l'idée est d'avoir une vraie diversité de pieds de vignes, d'individus, comme dans une société, des jeunes, des vieux, des robustes, des plus faibles… Quant à la greffe anglaise, elle est fastidieuse, lente à faire, mais les pieds sont moins sujets aux maladies du bois, donc plus résistants dans le temps », explique Frédéric. Biodiversité aussi, bien sûr, dans la conduite des vignes, avec le recours à l'enherbement naturel à partir du mois de juin, l'implantation d'abris à oiseaux, à chauves-souris ou encore la plantation d'un verger en bas des Perrières. Simplement passionnant…

Textes : **Gilles Trimaille et Christophe Tupinier**
Photographies : **Gilles Trimaille et Domaine Buisson.**

REPÈRES

Domaine de 19,80 hectares.
11 hectares de Saint-Romain : 9 cuvées différentes (7 climats et 2 vins « nature »).
Il compte aussi des grands crus Corton-Bressandes, Corton-Renardes et Corton-Charlemagne.
Responsables : Franck Buisson (38 ans, commerce et communication) et son frère Frédéric (33 ans, production). Gilles et Monica les parents, sont encore bien présents et actifs…
Certification viticulture biologique depuis 2009.
Conversion en biodynamie depuis 2018.
Certains vins sont en vente sur la boutique en ligne du domaine (domaine-buisson.com).

minéralité ; belle longueur fraîche et saline. Un vin équilibré, très séducteur, joueur, qui ne révèle aucune fatigue.

2006 - 17/20

Robe or vaporeux. Nez doux, suave et solaire, sur des notes de fleurs sucrées et d'épices fines. Bouche ronde, élégante, d'une belle douceur, sur le citron confit ; finale sapide, avec une jolie amertume d'agrumes mûrs. Vin élégant, gourmand à souhait, un vin plaisir à savoureuse.

2005 - 18/20

Un monument, il est vrai dans un grand millésime. Robe dorée, brillante. Nez riche et puissant de truffe blanche, avec des nuances de noisette grillée et de fruits jaunes. Bouche large, opulente et joyeuse, sur des notes de pêche jaune et de figue sèche. Finale fraîche, large et gourmande. Un très grand chardonnay de notre Bourgogne qui exprime à nouveau toute la race du terroir.

2004 - 14,5/20

Robe or vaporeux. Nez sur les arômes de pain d'épices et d'agrumes évoluant vers des nuances végétales. Bouche au volume moyen, souple, avec une agréable finale crémée. Pas si mal dans un petit millésime.

2003 - 18/20

Nez solaire, expressif, sur des arômes grillés, épicés, floraux, mêlés à des notes d'agrumes sucrés. La bouche possède beaucoup d'extrait sec (le secret de la longévité…), un gras gourmand et une belle amertume (citron doux), évoluant vers les fruits secs et la noisette fraîche en finale. Vin riche, gras et aérien, élégant avec une finale saline de grande noblesse.

2002 - 15,5/20

Œil jaune doré ; nez abricoté, floral avec des notes blanchies et pâtissières ; bouche riche, opulente, beurrée, sur les épices (curcuma et safran). Finale fraîche et adoucie sur le citron confit. Un peu plus simple que la série précédente mais le vin a bien évolué.

2001 - 15/20

Robe dorée, intense et vive. Nez parfumé, épicé, sur l'abricot sec, avec une nuance de botrytis (il y en avait en 2001) et de framboise. En bouche, le volume est moyen ; on retrouve des arômes pralinés et abricotés avec une finale sentie. Vin agréable, fin et pépiés.

1999 - 13,5/20

Robe vieil or. Nez frais, acidulé, grillé et fumé ; bouche acidulée, sur la pêche de vigne, d'un volume moyen, à la production généreuse de l'année…

1998 - 16,5/20

Robe dorée et brillante, encore jeune. Nez finement réduit, avec des notes grillées et fumées et une touche d'agrumes confits. La bouche est juteuse, saturée, fumée et minérale, avec de l'extrait sec et une belle fraîcheur saline en finale. Vin de caractère, équilibré et très minéral.

1996 - 16/20

Robe dorée. Nez superbe, fin et pur, sur la truffe blanche et les agrumes secs. Bouche droite, fraîche (la marque de l'année), d'une belle tension acidulée avec une finale juteuse. Il le vin se possède par le corps des meilleurs millésimes, la qualité du jus et se sient le rencontrer séduisant et délicieux aujourd'hui à dégustée.

1990 - 17,5/20

Quelle magnifique bouteille ! Robe dorée, étincelante. Nez riche, dense, très expressif, avec des notes confites et florales (genêt). Bouche consistante, grasse, beurrée, avec une solide colonne vertébrale minérale et de la fraîcheur qui allège la finale ; vin dense, élégant, noble, parfait !

1989 - 17/20

Robe dorée et encore brillante. Nez concentré et solaire, sur des arômes de fleurs séchées, de chanterelle fraîche, de fruits jaunes (mirabelle) et d'épices. Bouche riche, épicée, enrichie, sur des notes de caramel au lait, de fruits jaunes, avec une finale acidulée de la pure gourmandise !

1988 - 16/20

Robe dorée. Nez pur, grillé, fraîche, avec une fine réduction ; bouche précise, fraîche, grillée et saline. Le vin « souffle » en plus de la comparaison avec 1990 et 1989, mais il est délicat, pur et frais avec une certaine rondeur.

Le terroir

Le domaine exploite 2,5 hectares dans le climat saint-romain Sous le Velle situé sous les maisons de Saint-Romain le haut, en exposition sud-sud-est. Altitude frôle les 400 mètres et c'est un sol calcaire « classique » en Bourgogne, à la pierre marquée, rapidée, sans intermédiaire des extrêmes. Le sol est assez argileux, avec vingt centimètres environ de profondeur en haut de parcelle avant d'atteindre la roche et 60 centimètres dans le bas. Les vignes du domaine ont été plantées à des époques très différentes ; il y a 80 ans environ pour les plus vieilles et 20 pour les plus jeunes.

1987 - 15/20

Nez sur le minéral iodé, le cuir frais, les épices douces et les fruits jaunes. Bouche acidulée, aux saveurs d'agrumes secs et de pain d'épices. Vin simple, enrobé, mais encore très agréable.

1985 - 16/20

Belle robe jaune. Nez de soleil : safrané, sur les épices, la confiture d'abricots et les agrumes secs, que l'on retrouve en bouche avec une finale saline. Vin doux, harmonieux, d'une belle pureté aromatique. Apothéose de trente ans de bouteille, le terroir révèle encore une fois tout son potentiel de garde.

SOUS LA VELLE EN HAUTE ALTITUDE

À Saint-Romain, Sous la Velle fait partie des climats historiques du Domaine Henri et Gilles Buisson. Les bouteilles ont défilé, le domaine est allé en chercher de nouvelles, toujours plus âgées, sans savoir à quoi s'attendre, pour un résultat final de très haut niveau.

Les vins

« C'est très simple. Il a fallu dix ans pour que les vins prennent une autre dimension. Ses fils la Velle ne sont pas seulement capables de vieillir, mais ils se bonifient, gagnent en complexité avec le temps. Il y a un vin terroir ». Rendons à César ce qui lui appartient et un commentaire auquel nous adhérons à 100%. C'est que le vignoble, mon cousin Bernard Burtschy, journaliste français bien connu et respecté, qui était également présent à la dégustation. Oui « une terroir » en effet, capable entre de toutes mains de donner de grands vins de garde, avec cette constante de finesse, de légèreté, même dans les millésimes plus riches, qui est la marque des meilleurs terroirs de Saint-Romain. Voilà dans tous les cas, une dégustation qui demeure une fois de plus que le village recèle des pépites rivaux en chardonnay.

2017 - 16/20

Bouche en cuisses de vingt-deux kilos, tri sévère des raisons (le corpus en chardonnay…), peu de débourbage pour garder de la matière, élevage de onze à quinze mois en moyenne à 100 % en fûts de 500, 350 et 228 litres… Les bases du domaine en vinification sont posées depuis une bonne dizaine d'années. Robe or vert ; nez expressif, révélant des notes florales mêlées à un léger citronné (barbe au citron). Bouche fraîche, nerveuse, sur les agrumes secs ; la finale est étoilée et saline.

2016 - 16,5/20

Robe jeune et vive ; nez grillé, plus doux et rond que le vin précédent, avec un végétal noble (sauge, note mentholée), d'une belle qualité aromatique. La bouche se libère un peu, prend du gras avec des saveurs citronnées et salines ; un vin ferme, solide et étoilé.

2015 - 16,5/20

Robe or vert, brillante. Nez élégant, gras et riche, avec des notes grillées et d'agrumes frais. La bouche est structurée, puissante, sapide avec du relief, de la longueur et du corps ; vin de caractère avec une belle finale saline.

2014 - 16/20

Belle robe or-vert. Le nez, net et riche, révèle des notes florales et d'agrumes mûrs évoluant vers un boisé grillé encore un peu présent. La bouche est riche, fondue, saline, fraîche, avec un léger végétal en final. Encore un peu de patience…

2013 - 14/20

Cette année tardive et humide a été marquée par la présence de raisons botrytisés et malgré le tri, la énergie est assez. Nez plutôt expressif, sur des notes sucrées et pâtissières évoluant vers des nuances végétales du guimauve. Jolie douceur en bouche avec un gras tendre, sur des arômes de pêche jaune et de pain grillé.

2012 - 16/20

2012 restera comme un traumatisme pour le domaine touché par deux passages de grêle et qui n'a produit que 200 hectolitres/20 hectares. Il y avait donc peu de vins, mais des bons… Robe dorée. Nez précis, frais et grillé. La bouche est droite, avec un joli gras ; la finale est sentie, concentrée (petits rendements…), presque tannique, sur des arômes de fruits jaunes et de fleurs (églantine), avec une saveur saline.

2011 - 15,5/20

Nez fin, pur, discret, complexe, sur des notes de grille, d'agrumes secs, le tout enrobé par un floral délicat. La bouche est délicate, avec un remarquable équilibre ; vin gourmand, tendre, avec encore du potentiel.

2010 - 15,5/20

Robe jaune ; nez ouvert, tendre, sur des notes de guimauve, de sucre d'orge, de miel et de fruits jaunes. La bouche se déroule doucement, avec une jolie chair, une petite sucrosité en milieu de bouche ; un vin qui prend son temps et nécessite un peu d'aération pour s'exprimer totalement.

2009 - 18/20

Nez ouvert, expressif, élégant, très complexe, grillé et solaire, sur la peau d'agrumes séchés et les fruits secs (raisin sec et noisette), évoluant vers des notes florales (églantine). Bouche superbe, à la fois puissante et élégante, avec de la chair et une belle longueur saline. Un coup de cœur qui démontre tout le potentiel du vignoble de Saint-Romain en année chaude notamment.

2008 - 16,5/20

Robe dorée, encore très jeune. Nez frais, tonique, doré, d'une belle pureté aromatique, avec des notes de citron confit et d'épices. Bel équilibre en bouche, avec des parfums de terre aux agrumes, du grain et beaucoup d'acidité sec ; ce vin, qui au départ semblait assez retenu et tendu, s'est révélé gourmand et sapide après quelques minutes dans le verre.

2007 - 16,5/20

Une très belle surprise liée à la patience du vigneron (c'est le dernier millésime de Gilles en cave…) : qu'a attendu mi-novembre pour vendanger, ce qui était la clef en chardonnay en 2007. Nez délicat sur le citron confit et les épices (safran) ; bouche de demi-corps, fraîche, tendre, équilibrée et juteuse, avec une palette aromatique très expressive sur les fruits jaunes (pêche,