

UN CIRQUE NATUREL À L'HISTOIRE RICHE

Le pied des falaises de Saint-Romain, si impressionnantes lorsque les visiteurs débouchent de la plaine en venant de Meursault, laissant Monthelie et Auxey-Duresses derrière eux, est apprécié depuis des millénaires. Dès 4 300 avant J.-C., des paysans s'y établissent, face au soleil levant. Âge de Bronze, conquête romaine, invasions barbares... le site et ses grottes servent de refuges et de caches, avant l'édification d'une nécropole mérovingienne, d'habitations puis d'un château sur l'éperon rocheux de Saint-Romain-le-Haut, dont l'extrémité offre un point de vue à couper le souffle. Achetée par le Duc de Bourgogne le 3 août 1300, la commune, très appréciée des archéologues et des géologues, jouit aujourd'hui d'un patrimoine exceptionnel mis en valeur par des paysages viticoles pentus qui ont peu d'équivalents en Côte-d'Or. L'endroit idéal pour concilier randonnée et dégustation de vins.



SAINT-ROMAIN AU THÉÂTRE *du minéral*

Dans ce village discrètement niché à l'ouest de la côte de Beaune, les locaux ne badinent pas avec la « minéralité » : « *Cela nous appartient. Le calcaire, la pierre... Tout le monde reprend le terme, mais ça vient d'ici* », lance le viticulteur Alain Gras, un brin provocateur. Entre les falaises, le calcaire et les vignes en pente, petite balade à la rencontre du pape du saint-romain et d'un duo de viticulteurs proche de la nature, les frères Franck et Frédérick Buisson.

TEXTE MANUEL DESBOIS PHOTOS PHILIPPE BRUCHOT (SAUF MENTION)

DEUX CUVÉES « NATURE » POUR UN DUO EN RECHERCHE D'ABSOLU

La jeunesse au pouvoir, c'est déjà le cas au sein du domaine Henri & Gilles Buisson, où les deux frères Franck et Frédérick, respectivement 40 et 35 ans, sont aux manettes du domaine depuis 2012, même s'ils considèrent que leur premier millésime est 2009, celui de la certification en agriculture biologique. « *Notre père Gilles a lâché les manettes une par une. Il y a une continuité dans la philosophie du domaine, entamée dans les années 1970 avec notre grand-père, qui n'a jamais utilisé d'anti-pourriture ou d'insecticide. L'idée est de créer un terrain propice pour éviter les maladies* », théorise Frédérick Buisson, au plus près des vignes et de la vinification.

Menés désormais intégralement en biodynamie, les 19 hectares du domaine, qui deviendront 23 quand certaines vignes seront replantées, ont été le théâtre d'une « transition douce » qui tranche avec le « choc » qu'a vécu Frédéric lors d'un stage chez la regrettée Anne-Claude Leflaive, à Puligny-Montrachet, l'une des pionnières de l'agriculture biodynamique en Bourgogne, en 2004.

Enherbement entre les rangs de vignes, plantation de 88 arbres dont un verger conservatoire au bas de l'appellation, taille inspirée de la méthode Poulisard transmise aux six autres employés du domaine... Les frères ont entrepris un gros travail, concrétisé entre autres par la mise en bouteille de deux cuvées « nature », l'une de pinot noir et l'autre de chardonnay. « Dans le Climat Sous la Velle, le pinot en est à une troisième année sans cuivre, et une deuxième sans soufre. Se passer des produits de synthèse, c'est un aboutissement », apprécie Frédéric Buisson, sans cesse en recherche de ressources et d'informations : « Je crois beaucoup à l'hypersensibilité des plantes ».

À l'image du jeune Arthur Gras, dont la succession du père sera scrutée, il faudra surveiller l'évolution du domaine des Buisson, dont les vins sont à la fois terriens et aériens. 🍷

Franck Buisson dans une parcelle du domaine, dont il sert le vin qui en est issu, sous un soleil de plomb.



chemins du vin
Bourgogne

Dégustation Du fruit à flux tendu

Réputés pour leurs vins blancs minéraux, les terroirs de Saint-Romain offrent aussi des rouges expressifs.



SAINT-ROMAIN BLANC 2018 ALAIN GRAS

Une cuvée emblématique de l'appellation, dont le viticulteur Alain Gras vante lui-même la « régularité gustative ». Les fruits blancs du nez se retrouvent en bouche avec un gras qui démontre un vrai savoir-faire dans l'élevage. La finale est longue, assortie d'une fine amertume. 20 €.



SAINT-ROMAIN ROUGE 2018 ALAIN GRAS

Voilà un joli panorama de ce que peut offrir le pinot noir qui s'épanouit sur les coteaux de l'appellation. Le nez est franc et riche, sur la cerise avec un petit côté fumé. La bouche est vivace, pleine de fruits, dans l'esprit « glaouglou » des vins de copain, et ne manque pas de longueur. 20 €.



SAINT-ROMAIN BLANC SOUS LA VELLE 2018 HENRI & GILLES BUISSON

Les vignes de chardonnay situées tout juste sous Saint-Romain-le-Haut, à plus de 300 mètres d'altitude, donnent une cuvée expressive, au nez comme en bouche avec un peps citronné entouré d'une rondeur bienvenue. La fin de bouche offre une légère sucrasité qui fait saliver. 35 €.



SAINT-ROMAIN ROUGE SOUS ROCHE 2018 HENRI & GILLES BUISSON

En face de Sous la Velle, le grand-père de Franck et Frédéric Buisson a planté du pinot noir face au soleil couchant, sous l'éperon rocheux qui domine le village. Le nez évoque les fruits rouges et les sous-bois. Le vin est frais et aérien, avec de la matière. Appelle un deuxième verre. 35 €.



SAINT-ROMAIN BLANC VIEILLES VIGNES 2018 FRANÇOIS RAPET & FILS

Issue de vignes de chardonnay âgées d'une soixantaine d'années, cette cuvée exhale un parfum de fleurs blanches. En bouche, la tension et le citron sont entourés de gras et de matière. Le bois est présent, sans être envahissant. Peut s'attendre quelques années sans crainte. 17 €.



SAINT-ROMAIN ROUGE LA PÉRIÈRE 2018 GERMAIN PÈRE & FILS

La jolie robe rubis de cette cuvée de pinot noir fait plaisir dès le premier regard. Le nez et la bouche rappellent la framboise et le cassis. La maturité de la récolte se retrouve dans le verre, et l'équilibre entre acidité et matière annonce un potentiel de vieillissement entre 5 et 10 ans. 19 €.



« Se passer des produits de synthèse, c'est un aboutissement. »

Frédéric Buisson



Avec 19 hectares de vignes à soigner, le domaine Buisson s'appuie beaucoup sur son équipe d'employés.