

DOMAINE HENRI ET GILLES BUISSON

Frédéric, vinificateur, et Franck, commercial, 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.

Les vins : un beaune gourmand et juteux ouvre la dégustation. À Saint-Romain, Sous Roches offre un fruit pulpeux et une trame tannique serrée, tandis qu'Absolu alterne soyeux et volume, avec une belle intensité et des tanins gras. Le Rognet est plein et juteux, avec des tanins enrobés et mûrs, moins sucrés que ceux des Renardes, marqué d'une touche boisée. En blanc, La Perrière est vif, droit et tendu, construit sur un fruit tonique ; ciselé, très épuré, Sous la Velle, construit sur une acidité vive, s'appuie sur une note d'agrumes. Sous le Château offre des notes d'amande fraîche. Plus volumineux, le fin boisé est y perceptible en filigrane. Atypique mais assez bon, le vin orange sent le thé à la bergamote, l'abricot sec, s'avère dense en bouche. Plus qu'une simple curiosité, nous sommes impatients de le voir grandir.

 Saint-Romain La Perrière 2018	89
 Saint-Romain Orange 2018	90
 Saint-Romain Sous la Velle 2018	89
 Beaune 2018	89
 Corton Grand Cru Le Rognet et Corton 2018	92
 Corton Grand Cru Les Renardes 2018	93
 Saint-Romain Absolu 2018	90
 Saint-Romain Sous Roches 2018	89