

B DOM. HENRI ET GILLES BUISSON

Les Renardes 2018 ★

■ Gd cru	1500		75 à 100 €
----------	------	--	------------

Franck et Frédéric ont repris le domaine familial. Les 19 ha du vignoble sont en AOC saint-romain, corton, meursault, auxey-duresses, pommard, volnay 1^{er} cru, monthélie, bourgogne-aligoté et crémant-de-bourgogne. La certification bio et biodynamique est acquise depuis 2018.

Le nom de ce *climat* du haut de la colline, parmi les plus réputés de Corton, viendrait des terriers de renard, abondants près des bois. Les Buisson en cultivent 47 ares qui ont donné ce vin au bouquet épanoui de fruits noirs, de cacao et de vanille. Après aération, il dispense en bouche des saveurs franches de fruits rouges sur fond de boisé bien intégré. On apprécie aussi sa texture soyeuse épaulée par des tanins fermes et sa jolie finale épicée. Ce corton n'a pas dit son dernier mot... ☞ 2025-2030

B DOM. HENRI ET GILLES BUISSON

Chanlin 2018 ★

■ 1 ^{er} cru	1500		50 à 75 €
-----------------------	------	--	-----------

Franck et Frédéric ont repris le domaine familial. Les 19 ha du vignoble sont en AOC saint-romain, corton, meursault, auxey-duresses, pommard, volnay 1^{er} cru, monthélie, bourgogne-aligoté et crémant-de-bourgogne. La certification bio et biodynamique est acquise depuis 2018.

Le terroir de Chanlin se partage entre Volnay et Pommard, classé en 1^{er} cru dans les 2 communes. Ici, un 2018 né d'une vigne de 60 ans, au nez discret mais racé de cassis, de myrtille et de violette, à la bouche ample, solide, concentrée. Un volnay de caractère, qui doit encore se patiner. ☞ 2024-2028

B DOM. HENRI ET GILLES BUISSON

Sous Roche 2018 ★

■	14 000		20 à 30 €
---	--------	--	-----------

Franck et Frédéric ont repris le domaine familial. Les 19 ha du vignoble sont en AOC saint-romain, corton, meursault, auxey-duresses, pommard, volnay 1^{er} cru, monthélie, bourgogne-aligoté et crémant-de-bourgogne. La certification bio et biodynamique est acquise depuis 2018.

Des vignes de 60 ans sont à l'origine de cette cuvée. Le nez, d'une belle profondeur, évoque les fruits rouges et noirs et la réglisse. La bouche se révèle concentrée, ample et puissante, étayée par de solides tanins. ☞ 2023-2027 ■ **Le Jarron 2018 ★ (20 à 30 €; 4 000 b.)** **B** Un blanc bien typé saint-romain, bien frais, droit, ouvert sur les agrumes, soutenu par un bon boisé. ☞ 2021-2025