

# 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 :** les rouges sont un peu stricts, même si l'on peut apprécier le croquant du fruit. Les blancs, frais et stimulants, gardent une certaine densité et épaisseur du fruit. En rouge, Combe Bazin offre des notes juteuses de griotte, avec des tanins présents mais bien enrobés. Sous Roches accuse une pointe de réduction. Le fruit croquant légèrement acidulé se montre plus vif que charnu. Absolu est un vin trapu, plus musclé qu'équilibré. Le Rognet et Corton dispose d'un joli volume de bouche, même si une pointe d'amertume vient renforcer l'idée de tanins puissants dont la maturité n'est pas totalement aboutie. En blanc, Le Jarron est assez tendu et vif en bouche, alors que Sous la Velle, finement boisé, laisse ressortir une touche d'amande amère. Sa fraîcheur n'entrave pas un agréable volume en bouche.

 Saint-Romain Le Jarron 2017	14
 Saint-Romain Sous la Velle 2017	15
 Corton Grand Cru Le Rognet et Corton 2017	16
 Saint-Romain Absolu 2017	14
 Saint-Romain Combe Bazin 2017	14
 Saint-Romain Sous Roches 2017	14

**Rouge :** 12 hectares.

Pinot noir 100 %

**Blanc :** 7 hectares.

Chardonnay 100 %

**Production moyenne :** 60 000 bt/an

**DOMAINE HENRI ET GILLES BUISSON** 

2, impasse du Clou, 21190 Saint-Romain

03 80 21 22 22 • [www.domaine-buisson.com](http://www.domaine-buisson.com)