






DOMAINE HENRI ET GILLES BUISSON

Frédéric, vinificateur, et Franck, commercial, gèrent un des plus vastes domaines (19,5 ha) 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. Mais 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 : Assez fins et dotés de fruit croquant, les vins accusent une très légère déficience de maturité, en rouge comme en blanc. Le Jarron offre un fruit vif très citronné, une matière élan-cée finement boisée à l'acidité légèrement mordante. Sous la Velle est conçu dans un style épuré : davantage d'amers que de gourmandise fruitée. En rouge, Combe Bazin affiche un parfum frais avec une touche de queue de cerise. La bouche est dense mais préserve un fruit croquant : quelques années de garde sont à prévoir. Sous la Roche est marquée par une pointe de réduction, mais son fruit s'avère toujours gourmand. Déjà plaisant à boire, il peut grandir encore. Le Rognet et Corton, marqué par une fine réduction, cherche son chemin. La maturité fraîche explique une acidité présente. Il nécessitera du temps.

 Saint-Romain Le Jarron 2016	14
 Saint-Romain Sous la Velle 2016	14
 Corton Grand Cru Le Rognet et Corton 2016	16
 Saint-Romain Combe Bazin 2016	14
 Saint-Romain Sous Roches 2016	14,5

Le coup de ♥

 Saint-Romain Absolu 2016	15
--	----

Sa matière charnue et dense affiche ses ambitions. Il possède un beau volume de bouche tout en préservant la droiture qui signe les vins du domaine.

Rouge : 12 hectares.

Pinot noir 100 %

Blanc : 7 hectares.

Chardonnay 100 %

Production moyenne : 60 000 bt/an