

VIN  
ROUGE

# Saint-romain

"Sous Roche" 2009  
du domaine Henri & Gilles Buisson

Cette petite appellation de la Côte de Beaune (à peine 40 hectares en rouge) est située légèrement à l'ouest de Volnay et de Meursault. Elle est connue des amateurs pour ses vins blancs d'une belle intensité, mais également pour ses rouges à la fois élégants et gourmands, nés sur un sol en altitude (jusqu'à 430 mètres), parmi les plus hauts de Bourgogne. Comme cette cuvée du terroir "Sous Roche", l'un des meilleurs de l'AOC qui en compte seize. Un terroir qui joue sur la bonne orientation du vignoble – propice à la maturation du pinot noir – pour obtenir un vin des plus séduisants.

Une robe vive et brillante, des arômes de cerise et de cassis avec des notes de sous-bois et, en finale, une touche de poivre noir en font un compagnon idéal des plats d'automne. Un très joli bourgogne à un prix abordable, qui peut être bu dès maintenant mais aussi vieillir encore avec bonheur quelques années pour acquérir un peu de complexité et un charme différent, aux nuances animales.

16,50 €, domaine, cavistes.

**LES VIGNERONS** Depuis 1758, huit générations se sont succédé sur ce domaine repris en mains voici peu par Frédéric et Franck Buisson, la trentaine à peine, petits-fils d'Henri et fils de Gilles qui ont donné leurs prénoms au domaine. Nés dans la vigne, les deux frères ont la même passion du vin : le premier avec un diplôme d'œnologie, dans le but d'élaborer les meilleurs bourgognes, le second avec un master de commerce international pour aller porter les bons crus de par le monde. Tous deux ont décidé de continuer à travailler en bio, comme le faisait déjà leur grand-père dans les années 70, et d'aller même encore plus loin en sortant une première cuvée sans soufre pour le millésime 2010, commercialisée depuis quelques mois. Bon sang ne saurait mentir et les jeunes Buisson nous promettent bien de superbes cuvées, que les amateurs peuvent aller goûter sur place en s'installant, pourquoi pas, dans l'une des chambres d'hôtes du domaine.

**LES PLATS QUI LUI VONT BIEN** Une terrine de canard au genièvre, pour jouer sur l'intensité des saveurs et apporter une touche fruitée et rafraîchissante sur cette entrée haute en goût, en faisant écho aux notes de sous-bois données par le genièvre. Plus dépaysant, un pigeon laqué au miel et aux poires mettra en valeur le soyeux et la puissance du saint-romain tout en apportant un peu de fraîcheur en contraste avec le miel. Il fera également merveille sur un cappuccino de cèpes, une côte de veau aux champignons, un faisan en cocotte, un parmentier de canard ou un pâté en croûte.

ÉLISABETH DE MEURVILLE

→ Adresses en fin de numéro

