

DOMAINE HENRI & GILLES BUISSON

Le domaine de Saint-Romain a étendu sa liturgie à trois grands crus de Corton et notamment au Rognet dont les ceps centenaires font merveille.

Faire du vin, c'est extraire le ciel de la terre", aime à dire Frédéric Buisson. "Et le boire, c'est monter au ciel", ajoute son frère aîné, Franck, le sourire au bord des lèvres. La conversation démarre allègrement, rythmée et fluide, sur un mode transgénérationnel : "Dans les années 1960, notre grand-père s'inspirait déjà de la méthode Lemaire-Boucher, favorisant la vie dans le sol. Trois décennies plus tard, notre père se remet à griffer la terre de ses terroirs de Saint-Romain." La voie semble toute tracée, même si la vie n'est pas un long fleuve durable : "En 2004, les pros me déconseillaient un stage principal dans un domaine biodynamique. Je suis passé outre en allant chez Anne-Claude Leflaive, précise le benjamin. Je recherchais le contact des vignerons qui voyaient au-delà de leur rang de vigne, ils tenaient un vrai discours global. J'étais le seul sur 40 à effectuer une telle démarche. Lors de ma soutenance, je me suis fait lyncher."

Cet épisode ne tempère en rien l'enthousiasme de Frédéric : "Sur le domaine, nous avons obtenu la certification en 2009. Nous profitons également de l'expérience des générations antérieures. On récolte ainsi sur certaines parcelles les fruits d'un appareil végétal idéal de 70 ans grâce aux ceps centenaires sur un grand cru comme Le Rognet et Corton." Lorsqu'on évoque ce climat, les yeux de Franck s'écarrillent. Lueur dans le regard, il se remémore le légendaire 1985 : "C'est mon premier vrai repère, avec un nez de truffe noire, sous-bois et fruits confits, la bouche reprend ce bouquet délicat qui se déploie dans une longueur suave et épicée. Ce grand cru acheté dès 1984 possède des sols drainants, plutôt calcaires avec pas mal de cailloux. On y produit ainsi des vins délicats, sur la finesse et la dentelle."

Sondant les flancs d'une bouteille de 2012, il redouble d'éloquence avec ce millésime sensuel, concentré et délicieusement réglissé. Sur la pointe des pieds, Monica Buisson sert quelques



CORTON «LE ROGNET ET CORTON» 2015

« On est derrière trois millésimes difficiles, aussi cela fait du bien d'avoir une année parfaitement équilibrée avec de belles maturités, de la concentration et ce qu'il faut d'acidité. Charnu et gourmand, il se montre déjà très expressif. »

gougères. Fière de ses deux fils, cette Napolitaine aux yeux rieurs intervient *mezza voce* : "Voyant que nos vins de Saint-Romain n'avaient pas la notoriété suffisante, j'ai insisté pour acheter des appellations plus prestigieuses." Elle lance alors une œillade en direction de Gilles, son mari : "Mon beau-père me rappelait volontiers en plaisantant : 'Vous, vous nous amenez des emprunts, alors que les autres femmes du secteur apportent des vignes'..."

Depuis 2007, les perspectives s'aiguisent, le fermage de deux nouveaux grands crus étend la gamme des vins de la colline de Corton : une parcelle de Renardes de 32 ares, sur une terre amoureuse collant aux chaussures, donne un vin puissant, charnu voire austère dans sa jeunesse : "Le premier contact se fait sur le millésime 2007, très difficile. J'ai découvert alors que les raisins avaient des peaux plus épaisses que sur Le Rognet, situé 300 mètres plus loin à vol d'oiseau. Surpris et désappointé, j'ai retenu la leçon car ici nous changeons complètement de registre. Ainsi, en 2013, nous sommes arrivés à de très bons résultats en éliminant une bonne partie de la récolte pour éviter toute trace de verteur", précise Franck. Et Frédéric de renchérir : "Ce millésime fut un véritable cauchemar pour notre autre grand cru, le Corton-Charlemagne, durement frappé par la grêle. En 2014, nous avons mis des filets pour protéger les 6,73 ares situés sous le bois, collés à Pernand-Vergelesses tout en étant sur Aloxe-Corton."

En contrepoint, Monica sert de savoureuses pâtes Torre Annunziata de Setaro, son village de référence, sous le regard attendri de Gilles toujours Buisson ardent. Si aujourd'hui il a abandonné la scène en faveur de ses deux fils, il reste présent en coulisse. Aussi suave que le millésime 2015, le domaine Buisson écrit ainsi en douceur, avec ses trois grands crus, l'histoire de Corton. ❖

DENIS HERVIER

Franck et
Frédéric
Buisson