

Drones, smartphones, robots...
LE NUMÉRIQUE RÉVOLUTIONNE LE VIN

Enquête
Ils ont changé
de vie pour
devenir
caviste

AMÉLIE
MAURESMO
Une sportive
qui aime
le vin

Nouvelle
cuvée chez
Moët et
Chandon



SALON DE
LA RVF À PARIS
Un festival de
dégustations

Millésime 2014

**LES 1500 MEILLEURS
VINS DE L'ANNÉE**

NOS VALEURS SÛRES, NOS COUPS DE CŒUR, NOS DÉCOUVERTES

NUMÉRO SPÉCIAL

M 08279-5826 - F: 7,90 € - RD

LE COUP DE CŒUR DU MILLÉSIME

Frédéric et Franck Buisson

Domaine Gilles et Henri Buisson, Saint-Romain

La tentation du "sans soufre"

Gilles Buisson, officiellement en retraite, laisse à ses fils Frédéric, 30 ans, vinificateur, et Franck, 35 ans, commercial, un des plus vastes domaines (19,5 ha) certifié AB (conversion 2009) du sud de la Côte de Beaune. « Nous avons la chance de disposer de grandes parcelles, nous pouvons tenter des essais », explique Franck. Encouragés par leur voisin Fred Cossard (domaine de Chassomey), pionnier des vinifications sans soufre, ils élaborent un saint-romain blanc sans SO₂ depuis 2010. En 2014, cette cuvée Absolue offre un volume et une rare finesse crayeuse et salée. À découvrir. **A. G.**



SANS PEUR ET
SANS RÉPROCHE.
Frédéric (à d.)
et Franck Buisson
explorent sans
faillir la voie des vins
sans soufre.