

DOMAINE HENRI & GILLES BUISSON

VIGNERONS – PROPRIETAIRES – RECOLTANT

De pères en fils depuis 8 générations



« Sous l'influence de la nouvelle génération, ce domaine bien connu de Saint Romain a considérablement affiné le style de ses vins et devient presque incontournable [...] énergique, audacieux, original... »

Bettane et Desseauve 2014

« Un travail sérieux à la vigne et au chai [...] leur permet de produire des vins profonds et racés qui vieillissent bien. Une adresse sûre. »

Le guide RVF des meilleurs vins de France 2014

« Un Domaine précurseur à plus d'un titre... »

Guide Hachette 2014



www.domaine-buisson.com



DOMAINE HENRI & GILLES BUISSON

VIGNERONS – PROPRIETAIRES – RECOLTANT

De pères en fils depuis 8 générations

DOM. HENRI ET GILLES BUISSON 2009 ★

Gd cru n.c.

Issu de vignes âgées de cinquante ans, ce corton-charlemagne est né sur un terroir de marnes et d'argiles. Il offre au regard un or soutenu aux nuances vertes. Les agrumes prennent possession du nez avant d'exprimer l'amande et la noisette du boisé. L'attaque est ronde, sur le gras de la noisette et de la vanille, avec une bonne ampleur. Trois ans de cave achèveront de donner encore plus de brillance à cette cuvée étoilée. Ce sera alors le moment de l'ouvrir sur un feuilleté de homard aux asperges.



DOM. HENRI ET GILLES BUISSON Sous Roche 2009 ★

Un domaine précurseur à plus d'un titre : vente en bouteilles dès 1947, année de l'accession du saint-romain à l'AOC, et pratique du bio dès les années 1970. Un mode de culture progressivement abandonné car alors peu au point, puis remis à l'ordre du jour à partir de 2007 par Gilles Buisson et ses enfants Franck et Frédéric : le vignoble sera certifié pour la récolte 2012. Deux vins retiennent ici l'attention. Le Sous Roche est expressif et fin, sur les fruits rouges frais (fraise, framboise), puissant et gras en bouche, une belle fraîcheur lui apportant équilibre et longueur. Une bouteille à partager dès à présent ou à conserver trois ou quatre ans. Le 2010 blanc Sous la Velle (10 000 b.), noté une étoile également, se distingue par son nez floral et par son palais bien équilibré entre rondeur et minéralité.

DOM. HENRI ET GILLES BUISSON La Perrière Élevé en fût de chêne français 2011 ★

Les Buisson - Gilles et ses deux fils - exploitent 19 ha de vignes en conversion bio, prolongement (naturel) de ce qu'avait initié puis abandonné Henri, le père de Gilles, dans les années 1970. Ils signent un 2011 pâle et limpide, qui dévoile des parfums de fleurs blanches (tilleul) agrémentés de notes d'agrumes et de vanille. Souple en attaque, la bouche s'équilibre ensuite entre rondeur et vivacité, renouant en finale avec les notes citronnées perçues à l'olfaction. Une bouteille à attendre un an ou deux pour que le bois se fonde, avant de la servir sur une dorade royale farcie à la coriandre fraîche.

Dom. Henri et Gilles Buisson, imp. du Clou, 21190 Saint-Romain, tél. 03 80 21 22 22, fax 03 80 21 64 87, contact@domaine-buisson.com,



Domaine Henri et Gilles Buisson

SAINT-ROMAIN

Les fils de Gilles Buisson incarnent la huitième génération de cette famille de vignerons à Saint-Romain. Frédéric, l'œnologue, dirige avec son frère le domaine depuis 2008. Franck, master de commerce, a repris la partie commerciale et administrative depuis 2006. Le domaine, converti par les enfants en agriculture biologique, compte une belle collection de parcelles, sur Saint-Romain bien entendu, mais également sur Pommard et possède trois cortons en grand cru. Un travail sérieux à la vigne et au chai par gravité leur permet de produire des vins profonds et racés qui vieillissent bien. Une adresse sûre.

Les vins : la délicate série des saint-romains est conforme à ce village, révélant des vins digestes. Sous la Velle est le plus immédiat. La cuvée Absolu se montre plus noble encore, avec une belle dimension terroir. Le charlemagne, très fin et à la bouche longiligne, détient trop de bois, ce côté menthol-eugénol marque le vin : nous espérons que cela ne va pas le farder avec le temps. Les rouges sont intéressants : nous préférons la texture et le fruit du simple bourgogne au beaune, un peu mince dans son milieu

de bouche. Les deux saint-romains s'avèrent juteux : Sous roche est doté d'une très belle fraîcheur avec une texture peu extraite et sans artifice du bois ; Absolu, plus mat au premier abord, possède une envergure supérieure. Le volnay Chanlins, raffiné, délivre une texture sapide et un fruit éclatant. Le pommard Les Noizons est charnu, avec un bois vanillé qui lui donne un côté plus moderne. Bien que réduit, le corton Le Rognet se trouve bien constitué, avec une matière épurée, un soupçon de vendanges entières le tend sur la fin de bouche. Les Renardes, davantage charnu, libère une matière ferme et rassemblée ; un vin prometteur.

□ Corton-Charlemagne Grand Cru 2011	16
□ Saint-Romain Absolu 2011	15
□ Saint-Romain Sous la Velle 2011	14
■ Beaune Prevoles 2011	13,5
■ Bourgogne 2011	14
■ Corton Grand Cru Le Rognet et Corton 2011	16,5
■ Corton Grand Cru Les Renardes 2010	16,5
■ Pommard Les Petits Noizons 2011	15,5
■ Saint-Romain Absolu 2011	15
■ Saint-Romain Sous Roches 2011	14,5
■ Volnay Premier Cru Chanlins 2011	16

DOMAINE HENRI ET GILLES BUISSON

Impasse du Clou • 21190 Saint-Romain
Tél. 03 80 21 22 22 • Fax : 03 80 21 64 87
contact@domaine-buisson.com
www.domaine-buisson.com
Visite : Du lundi au samedi de 9h à 12h
et de 14h à 17h.

Sous l'influence de la nouvelle génération, ce domaine bien connu de Saint-Romain a considérablement affiné le style de ses vins et devient presque incontournable par son rapport qualité-prix. Les blancs présentés, en 2010 et 2011, sont de bons classiques de l'appellation.

CORTON - LE ROGNET-ET-CORTON GRAND CRU 2011

Rouge | 2015 à 2025 | **14/20**
Vin de puissance, équilibré, parti dans la vie en note bémol, le temps révélera la grandeur du terroir.

CORTON - RENARDES GRAND CRU 2009

Rouge | 2017 à 2022 | **14/20**
Dans le style strict du cru mais avec de l'ampleur en finale, à attendre.

SAINT-ROMAIN LA PERRIERE 2011

Blanc | 2013 à 2018 | **14,5/20**
Le nez est discret et élégant, une belle vivacité, de la fraîcheur.

SAINT-ROMAIN SOUS LA VELLE 2010

Blanc | 2013 à 2017 | **14,5/20**
Un saint-romain aux arômes floraux, de la tension, de bonne facture.

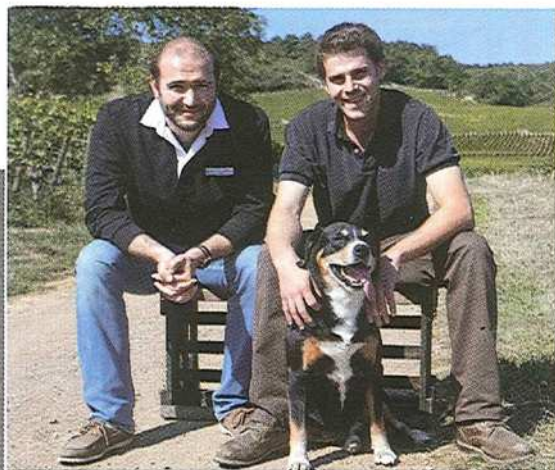
DOMAINE HENRI & GILLES BUISSON

VIGNERONS – PROPRIETAIRES – RECOLTANT

De pères en fils depuis 8 générations



DÉGUSTATIONS /
APPELLATION - GUIDE D'ACHAT



Franck et Frédéric
Buisson.



Valeur sûre

HENRI ET GILLES BUISSON

Au domaine, les deux frères Franck et Frédéric ont pris le relais de leurs parents depuis la fin des années 2000. Et chacun est bien à sa place : Franck a en charge la partie administrative et commerciale et Frédéric, la technique. À la vigne, l'actualité reste axée autour de la certification en bio engagée en 2009. "Dans les années 1970, le grand-père était déjà en bio et notre père a gardé cet esprit en évitant les insecticides, les produits anti-botrytis et en arrêtant les désherbants à la fin des années 1990. Le plus gros était fait", estime Frédéric. En vinification des rouges (70% de la production des 19,5 hectares du domaine), un travail important a été engagé depuis quelques années pour éviter de triturer les raisins : travail par gravité, suppression des pompes, transport de la vendange par conquêtes et tapis élévateur. Les durées de macération ont également été allongées. L'objectif final étant de produire des rouges plus nourris, plus structurés et toujours très frais. Quant aux vins blancs, situés (à l'exception notable de deux ouvrées de corton-charlemagne) sur Saint-Romain, ils sont élevés en fûts (peu de fûts neufs) et révèlent avec beaucoup de pureté leur terroir. À noter que le domaine vient de lancer en 2010 une petite gamme (saint-romain blanc et rouge) de vins "nature", sans soufre.

21190 Saint-Romain - Tél. 03 80 21 27 91

Auxey premier cru rouge Les Ecusseaux 2010 - 16,5

Ce vin livrera tout son potentiel d'ici 3 à 4 ans. En attendant on note une jolie concentration au nez. Belle trame tannique en bouche sur les fruits noirs.

Saint-romain rouge 2010 - 16

Nez sur les fruits noirs avec une touche fumée. En bouche le vin est concentré et plein, avec une belle finesse des tanins.

Saint-romain rouge Sous Roche 2010 - 16

Nez avec un boisé flatteur et une belle pureté du fruit. En bouche le vin est gourmand, avec des tanins fins et une fraîcheur minérale.

Saint-romain rouge Sous Roche 2009 - 15,5

Joli vin, avec un fruité mûr au nez. Bonne structure tannique en bouche. À garder 2 ou 3 ans en cave.

Saint-romain blanc cuvée Absolu 2010 - 15

Auxey premier cru rouge Les Ecusseaux 2009 - 14,5

Saint-romain blanc 2009 - 13,5

Saint-romain blanc la Perrière 2010 - 13,5

LE TOP

HENRI ET GILLES BUISSON

21190 Saint-Romain - Tél. 03 80 21 22 22

Pommard village Les Petits Noizons - 16

Robe d'un beau rubis violacé. Au nez comme en bouche, le vin exprime la richesse, avec un fruité noir bien mûr, gourmand, des tanins délicats et beaucoup de fraîcheur.

Volnay premier cru Chanlins - 15,5

Arômes de fruits "chauds", légèrement confiturés, d'épices... En bouche, le vin est tout en rondeur, riche, suave, avec un grain de tanin très fin.

Saint-romain village rouge Sous Roche - 16,5

Nez marqué de notes grillées, florales et fruitées. Le grain est délicat, gourmand, fin, frais et légèrement épicé.

Saint-romain village blanc La Perrière - 16

Belle robe dorée, claire. Nez discret, mais pur, avec un fruité bien mûr et des touches minérales. En bouche, le vin est riche, pur, ciselé et d'une belle longueur.

Saint-romain village rouge Combe Bazin - 15,5

Nez frais de fruits rouges et noirs. En bouche, le vin est typé, par ses tanins précis et son expression fruitée très pure.

Saint-romain village blanc Sous la Velle - 15