



Fiche Technique

Domaine Henri et Gilles Buisson



Bourgogne Chardonnay



Attachement à leur village, dévotion à la vigne et au vin ? C'est sans doute grâce aux deux que le nom de Buisson perdure à Saint-Romain depuis le 12^{ème} siècle. Aujourd'hui, Frédéric et Franck gèrent ce magnifique domaine du sud de la Côte de Beaune. De la culture biologique, ils sautent le pas vers la biodynamie en 2018. Un travail sérieux à la vigne et au chai leur permet de produire des vins profonds et racés, qui vieillissent bien.



Culture biologique. Vendanges manuelles en caissettes. Utilisation de tables de tri. Vendanges entières.



100% Chardonnay

Robe : Couleur or, claire, reflets verts.



Nez : Il est aromatique, fruité aux légers arômes de fleurs blanches et subtils mais également de pierre à fusil.

Dégustation : La bouche est épanouie, fraîche, légère, sublimée par des notes d'iode minérale de bonne intensité et persistance.



Idéal à l'apéritif ou avec des huîtres, crevettes ou bulots.

Potentiel de garde : environ 7 ans.



Fiche Technique

Maison Buisson



Bourgogne Pinot Noir



Attachement à leur village, dévotion à la vigne et au vin ? C'est sans doute grâce aux deux que le nom de Buisson perdure à Saint-Romain depuis le 12^{ème} siècle. Aujourd'hui, Frédéric et Franck gèrent ce magnifique domaine du sud de la Côte de Beaune. De la culture biologique, ils sautent le pas vers la biodynamie en 2018. Un travail sérieux à la vigne et au chai leur permet de produire des vins profonds et racés, qui vieillissent bien.



Issu d'assemblage de parcelles sur les hauteurs de Saint Romain, de déclassement d'Appellation Village de la Côte de Beaune et d'achat de raisin dans un autre domaine en Agriculture Biologique certifié. Culture biodynamique. Vendanges manuelles. Utilisation de tables de tri. Fermentation en cuve inox thermo-régulée. Utilisation de levures indigènes. Sols argilo-calcaires.



100% Pinot Noir

Robe : Couleur rouge grenat.



Nez : On retrouve des parfums intenses de forêt, de bois sec et de fraises des bois, accompagnées de quelques exhalaisons de cerises noires.

Dégustation : En bouche, la matière montre une grande souplesse de tanins, mûrs à souhait et des arômes fruités et croquants de cerises autant que de baies rouges.

Magnifique longueur pour ce régional !



Parfait à l'apéritif ou avec de la charcuterie, du gibier ou les viandes rouges.

Potentiel de garde : environ 7 ans.



Fiche Technique

Domaine Henri et Gilles Buisson 

Saint-Romain Sous la Velle Blanc



Attachement à leur village, dévotion à la vigne et au vin ? C'est sans doute grâce aux deux que le nom de Buisson perdure à Saint-Romain depuis le 12^{ème} siècle. Aujourd'hui, Frédéric et Franck gèrent ce magnifique domaine du sud de la Côte de Beaune. De la culture biologique, ils sautent le pas vers la biodynamie en 2018. Un travail sérieux à la vigne et au chai leur permet de produire des vins profonds et racés, qui vieillissent bien.



«Sous La Velle», autrement dit sous le village, est très exactement située sous Saint-Romain le haut, à 370 mètres. Âgées de 60 ans et plantées sur des éboulis de marnes, les vignes prennent racine dans le calcaire et offrent ainsi une belle minéralité au vin. Culture biodynamique. Vendanges manuelles. Utilisation de tables de tri. Fermentation en fût de chêne. Utilisation de levures indigènes. Fermentation malolactique, Sols calcaires.



100% Chardonnay

Robe : Couleur or jaune, cristalline, reflets or.



Nez : Le nez est complexe. On y retrouve des arômes de fleurs blanches, d'agrumes, de fleur de citronnier, de minéralité.

Dégustation : L'attaque est franche avec des notes de citron confit puis, ces arômes complexes aux horizons multiples, s'ouvrent sur une belle vibration saline et iodée. L'alliance divine d'un monde minéral et d'un fruité explosif.



Idéal sur un Bar de ligne en papillote à la nage d'agrumes au Saint-Romain.

Potentiel de garde : environ 10 ans.



Fiche Technique

Domaine Henri et Gilles Buisson 

Saint-Romain Sous Roche Rouge



Attachement à leur village, dévotion à la vigne et au vin ? C'est sans doute grâce aux deux que le nom de Buisson perdure à Saint-Romain depuis le 12^{ème} siècle. Aujourd'hui, Frédéric et Franck gèrent ce magnifique domaine du sud de la Côte de Beaune. De la culture biologique, ils sautent le pas vers la biodynamie en 2018. Un travail sérieux à la vigne et au chai leur permet de produire des vins profonds et racés, qui vieillissent bien.



A travers son nom, le Saint-Romain Sous Roche nous parle déjà de son sol calcaire. Ses parcelles, de 60 ans d'âge, prennent racine dans les marnes de Saint-Romain. Lové à 380m sur le coteau qui fait face au village, il profite de sa hauteur ainsi que des courants chauds qui caressent la vallée. Cette situation lui donne un caractère de pinot frais et d'altitude. Culture biodynamique. Vendanges manuelles. Utilisation de tables de tri, Fermentation en cuve inox thermo-réglée. Utilisation de levures indigènes. Elevage en fût de chêne. Sols argilo-calcaires.



100% Pinot Noir

Robe : Couleur rouge, soutenue, reflets rubis.



Nez : Le nez exprime des arômes de fruits rouges (cerise, groseille, bourgeons de cassis) et des notes de sous-bois après quelques années.

Dégustation : Ce vin révèle de jolies notes de petits fruits rouges, fruits noirs et de fleurs. Les tannins sont très fins, avec une belle persistance aromatique. Un vin frais et équilibré !



Idéal sur un agneau de Pâques ou une belle pièce de boeuf braisée.

Potentiel de garde : environ 10 ans.



Fiche Technique

Domaine Henri et Gilles Buisson 
Meursault Les Vignes de Marguerite



Attachement à leur village, dévotion à la vigne et au vin ? C'est sans doute grâce aux deux que le nom de Buisson perdure à Saint-Romain depuis le 12^{ème} siècle. Aujourd'hui, Frédéric et Franck gèrent ce magnifique domaine du sud de la Côte de Beaune. De la culture biologique, ils sautent le pas vers la biodynamie en 2018. Un travail sérieux à la vigne et au chai leur permet de produire des vins profonds et racés, qui vieillissent bien.



Le Meursault Les Vignes de Marguerite du Domaine Buisson est l'assemblage de parcelles de « Chevalières » et de « Luchets » qui se trouvent l'une à côté de l'autre. Les vignes, situées à 300 mètres d'altitude, sur un terroir assez froid, sont les mêmes depuis plus d'un siècle.



100% Chardonnay

Robe : Jaune or typique de l'appellation.



Nez : Le nez exprime des arômes de fruits à coque, de fleurs blanches et de pierre à fusil.

Dégustation : Ce vin bio aux arômes de noisette, aux notes salines et grillées possède l'élégante distinction des grands vins de cette appellation. Un grand vin blanc de gastronomie !



Idéal à l'apéritif avec des coquillages, des poissons nobles en sauce ou pas.

Potentiel de garde : environ 10 ans.



Fiche Technique

Domaine Henri et Gilles Buisson *Corton-Charlemagne Grand Cru*



Attachement à leur village, dévotion à la vigne et au vin ? C'est sans doute grâce aux deux que le nom de Buisson perdure à Saint-Romain depuis le 12^{ème} siècle. Aujourd'hui, Frédéric et Franck gèrent ce magnifique domaine du sud de la Côte de Beaune. De la culture biologique, ils sautent le pas vers la biodynamie en 2018. Un travail sérieux à la vigne et au chai leur permet de produire des vins profonds et racés, qui vieillissent bien.



La parcelle est située à quelques mètres de la fameuse croix de pierre qui porte le nom du roi des Francs. Après des vendanges manuelles, les raisins sont menés à la cuverie pour être triés puis pressés sans être éraflés. Ce vin est ensuite élevé sur lies pendant une période de 18 mois environ, dans des fûts neufs.



100% Chardonnay

Robe : Robe brillante.



Nez : Le nez exprime un nez d'agrumes et de fleurs blanches, extrêmement complexe et évolutif avec le vieillissement.

Dégustation : A la bouche, ce vin est rond et enrobant, il présente également ici une minéralité agréable et une acidité parfaitement maîtrisée. Un Grand Blanc !



Idéal...seul ! ou avec les plus belles pièces de poissonnerie.

Potentiel de garde : environ 10 ans.

Fiche Technique

Domaine Henri et Gilles Buisson



Corton Grand Cru Le Rognet Rouge



Attachement à leur village, dévotion à la vigne et au vin ? C'est sans doute grâce aux deux que le nom de Buisson perdure à Saint-Romain depuis le 12ème siècle. Aujourd'hui, Frédéric et Franck gèrent ce magnifique domaine du sud de la Côte de Beaune. De la culture biologique, ils sautent le pas vers la biodynamie en 2018. Un travail sérieux à la vigne et au chai leur permet de produire des vins profonds et racés, qui vieillissent bien.



Cette parcelle, blottie à 270mètres sur la colline de Corton, fait face au soleil levant. Les vignes âgées de 70 ans, prennent racine dans un sol calcaire pauvre, à la terre légère et très drainante.



100% Pinot Noir

Robe : Rubis de belle intensité.



Nez : Jeune, ce Grand Cru exhale des notes de fruits épicés, de cassis et de kirsch. En vieillissant, il développe des arômes de sous-bois, de truffes et de cuir.

Dégustation : Il est ce qu'on attend de l'excellence d'un Grand Cru rouge de Bourgogne : l'incarnation du Pinot noir séducteur. Ce grand charmeur aime se faire désirer et se déguste idéalement entre 4 et 15 ans.



Ce vin s'accordera parfaitement avec le Canard à l'orange, civet de lièvre, et l'Epoisses.

Potentiel de garde : environ 15 ans.