

Domaine Henri et Gilles Buisson Saint-Romain "Sous Roche" rouge 2019



Prix du produit :

222,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Henri et Gilles BUISSON

Millésime: 2019

Appellation: Saint-Romain

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Sous Roche

RVF: 90/100

Bettane + Desseauve: 91/100

Wine Advocate (Parker): 90+/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Un Saint-Romain qui met en valeur l'intensité aromatique et l'élégance du pinot noir, surtout après quelques années de patience. 2019 est un excellent millésime en Bourgogne.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE BUISSON
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaire sur ce

Domaine Henri et Gilles Buisson Saint-Romain "Sous Roche" rouge 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : 90/100. *Il offre un nez d'une belle élégance, fin et intense, qui tire vers le floral. Il prolonge ce sentiment de raffinement par un toucher de bouche fin avec une belle assise et une fermeté tannique sur le final. Un vin qu'il faut laisser grandir en cave.*

Guide Bettane + Desseauve 2022 (déc. 2021) : 91/100. *Les vignes sur le calcaire du haut de ce cru donnent un saint-romain rond, généreux, sur les airelles, la mûre. L'ensemble est crémeux, racé et fait référence dans l'appellation.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, juillet 2021) : 90+/100. *More reserved than the younger-vine Combe Bazin bottling, the Buisson brothers' 2019 Saint-Romain Sous Roches is superb, unwinding in the glass with notes of plums, red berries, rose petals and sweet soil tones. It's medium-bodied, deep and mineral, with fine depth at the core, powdery tannins and lively acids. It will merit at least a year or two of patience. Drink date 2022-2035*

Fiche technique rédigée par le domaine :

MATIERE PREMIERE

100% pur jus de raisins fermentés

100% PINOT NOIR

Age moyen des vignes ~50ans

Sols calcaires sur marnes de Saint-Romain

TECHNIQUES CULTURALES

Vigne basse à 10.000 pieds/ha.

Pas d'irrigation, pas de pesticides, pas d'herbicides

Travail du sol: buttage, labours, griffage.

Régulation du rendement par ébourgeonnage.

VENDANGES

Vendanges à la main. Tri à la vigne et en cuverie.

Eraflage à 90%, foulage léger.

VINIFICATION

Macération et fermentation alcoolique longue.

Maîtrise des températures. Choix des décuvages à la dégustation.

Fermentation alcoolique avec levures indigènes naturelles

Suivi rigoureux par un laboratoire d'oenologie.

ELEVAGE

Élevage de 12 mois en fûts de chêne français.

10% de fûts neufs, 90% de fûts qui ont élevés de 1 à 6 vins.

Fermentation malo-lactique avec bactéries indigènes naturelles

Élevage sur lies et ouillage hebdomadaire.

MISE EN BOUTEILLE

Filtration douce, puis mise en bouteille au domaine par gravité.
Bouchons sélectionnés en liège naturel.

CARACTERES DU VIN

Le pinot noir donne sur Saint-Romain des vins présentant une couleur de bonne intensité avec des arômes de cerise, groseille, et bourgeons de cassis évoluant vers le sous bois après quelques années. Discrètement tanniques, ils ont besoin d'un peu de temps pour s'arrondir et acquérir un corps élégant et ferme.

CONSERVATION ET CONSEILS DE SERVICE

A garder minimum 3 ans, il sera à boire entre 4 et 10 ans, suivant son millésime, et en fonction du plat qu'il devra accompagner.

Un service à température de 16° à 17° est idéal.

Avant 4 ans l'utilisation d'une carafe est recommandée pour un apport en oxygène et le bon développement des arômes.

Après 5 ans, il est normal qu'un dépôt apparaisse au fond de la bouteille.

GASTRONOMIE

Le Saint-Romain accompagne avec bonheur toute la volaille et le petit gibier à plume mais une viande rouge ne lui fait pas peur. Quand il atteint une dizaine d'années, un bon plateau de fromage ne pourra que le mettre en valeur.