

# Domaine Henri et Gilles Buisson Saint-Romain "Sous la Velle" blanc sec 2021



Prix du produit :

**312,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE  
Vigneron(ne): Henri et Gilles BUISSON  
Millésime: 2021  
Appellation: Saint-Romain  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Sous la Velle  
RVF: 92/100  
Wine Advocate (Parker): 90/100  
Cépage dominant: chardonnay

## Description brève du produit :

Sur cette parcelle argileuse, ce Saint-Romain bio nous offre un chardonnay riche et complexe, équilibré par une belle fraîcheur. A ne pas déguster trop frais d'ailleurs ! Sous la Velle = sous le Village.

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce

## **Domaine Henri et Gilles Buisson Saint-Romain "Sous la Velle" blanc sec 2021 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (sept.2023) : 92/100. *Sous la Velle 2021 se*

montre plus posé, même si le fruit au nez paraît lumineux avec une délicate note d'amande. La bouche est fine, construite sur un fruit trouvant le juste équilibre entre maturité et élevage. La finale fait ressurgir son aspect acidulé.

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, oct. 2023) : 90+/100. *The 2021 Saint-Romain Sous la Velle offers up aromas of pear, white flowers, citrus oil and freshly baked bread, followed by a medium to full-bodied, ample and satiny palate with good flesh on its structural bones. This chiseled but charming white will reward a bit of bottle age.. Drink date 2025-2035*

### Fiche technique rédigée par le domaine :

#### MATIERE PREMIERE

100% Pur jus de raisins fermentés

100% CHARDONNAY

Age moyen des vignes ~50ans

Sols argileux sur marnes

#### TECHNIQUES CULTURALES

Vigne basse haute densité 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 50%, foulage léger.

#### VINIFICATION

Fermentation alcoolique longue en fût.

Contrôle des températures.

Fermentation alcoolique avec levures indigènes naturelles

Suivi rigoureux par un laboratoire d'oenologie.

#### ELEVAGE

Élevage de 12 mois en fût de chênes français.

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

Fermentation malo-lactique avec bactéries indigènes naturelles

Élevages sur lies et ouillage hebdomadaire.

#### MISE EN BOUTEILLE

Colle & filtration douce, puis mise en bouteille au domaine par gravité.

Bouchons sélectionnés en liège naturel.

## CARACTERES DU VIN

D'une teinte jaune pâle habillée de vert, les Saint-Romain libèrent un bouquet assez fort, typé fleurs blanches, pain grillé, fruits jaunes mûrs (mirabelle, pêche de vignes) et léger miel lorsqu'ils ont suffisamment évolué. Ils offrent en bouche une vivacité que le temps amortit en révélant un bon moelleux.

## CONSERVATION ET CONSEILS DE SERVICE

Son épanouissement débute après 2 années et continue une décennie plus tard.

Pour ce vin très gras et parfumé, le froid serait un ennemi.

Un service à température d'une bonne cave (12 à 14°) est idéal.

Un passage au froid brutal peu favoriser une cristallisation bénigne.

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

## GASTRONOMIE

Sa puissance et sa souplesse en fond un partenaire tout indiqué d'une cuisine onctueuse et relevée, chaude ou froide (foie gras, poisson crémés, crustacés en sauce, blanquette, charcuterie régionales, sandre, brochet ou viande blanche). Des fromages forts (Epoisses très fait, Munster, Roquefort), sont, par leur saveur grasse, étonnamment rehaussés par le corsé de ce vin blanc.