Domaine Henri et Gilles Buisson Saint-Romain "Sous Roche" rouge 2018

Prix du produit :

216,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Henri et Gilles BUISSON
Millésime: 2018
Appellation: Saint-Romain
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Sous Roche
RVF: 89/100
Bettane + Desseauve: 16/20
Wine Advocate (Parker): 90+/100
Guide Hachette: * (très réussi)
Cépage dominant: pinot noir
Alcool (%/vol.): 13,5

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 2018

Guide Hachette des vins 2021 (oct. 2020) : "1*/3, vin très réussi". *Des vignes de 60 ans sont à l'origine de cette cuvée. Le nez, d'une belle profondeur, évoque les fruits rouges et noirs et la réglisse. La bouche se révèle concentrée, ample et puissante, étayée par de solides tanins.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 89/100. *Offre un fruit pulpeux et une trame tanique serrée.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 16/20. *Une vision aboutie de ce que peut produire cette parcelle de 2,5 hectares plantée dans les années 1950 en sélection massale sur le pur calcaire du haut du climat. Vin profond, dense sans être saturant, très équilibré.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, juin 2020) : 90+/100. *The 2018 Saint-Romain Sous Roches has turned out beautifully, mingling aromas of plums and wild berries with hints of undergrowth, peonies and spices. Medium to full-bodied, velvety and enveloping, it's bright and lively, with a crunchy core of fruit and chalky but refined structuring tannins. This excellent wine will reward at least a year or two of bottle age with real plenitude and expression. 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.

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. Longtemps carafé, on pourra commencer à le déguster en 2020, mais il est quand même très jeune. Idéalement, attendre 2022 ou plus !