Domaine Henri et Gilles Buisson Saint-Romain "Sous la Velle" blanc sec 2018

Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Henri et Gilles BUISSON
Millésime: 2018
Appellation: Saint-Romain
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Sous la Velle
RVF: 89/100
Wine Advocate (Parker): 92+/100
Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE BUISSON
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaire sur ce

Domaine Henri et Gilles Buisson Saint-Romain "Sous la Velle" blanc sec 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 89/100. *Ciselé, très épuré, construit sur une acidité vive, s'appuie sur une note d'agrume.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, juin 2020) : 92+/100. *The Buisson brothers' 2018 Saint-Romain Sous la Velle has turned out brilliantly, wafting from the glass with notes of mandarin, crisp Anjou pear, freshly baked bread and green apple. Medium to full-bodied and satiny but incisive, it's deep and complete, with racy acids, fine concentration and a long, elegantly mineral finish. Tightly wound, this should blossom with a year or two in bottle. It's one of the finest wines I've ever tasted from Saint-Romain. Drink date 2021-2035*

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, pèche 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.

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 ! Très bon dès 2020, il s'épanouira sans problème pendant 10 ans. Sous la Velle = sous le Village.