Henri & Gilles Buisson

Saint-Romain blanc Sous La Velle "ABSULO" AOC

, 750 ml

France,

9910246050

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Loup de mer aus der Salzkruste mit Safran-Muschelfond (Fisch)

Risotto im hellen Hühner-Fond mit Steinpilzen (Huhn)

Gnocchi mit Zitronen-Beurre-Bordier, Salbei und Fenchelpollen (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 03.10.2024

Information
Der *Saint-Romain Sous la Velle 2022* stammt aus der gleichnamigen Lage nahe der Ortschaft und nördlich angrenzend an *Sous le Château*. Sous la Velle ist nach Südosten ausgerichtet und liegt auf 355 bis 380 Metern. Im Weinberg mit sogenanntem *Colluviosol* auf *Marne-de-Saint-Romain*-Kalkstein stehen 60 Jahre alte Chardonnay-Reben. Handlese, Ganztraubenpressung und spontane Vergärung im Holz. Die malolaktische Gärung erfolgt spontan in den Fässern. Der Ausbau läuft über zehn bis zwölf Monate in einer Mischung aus 228-, 350- und 500-Liter-Barriques und Tonneaux, von denen höchstens 10 % jährlich ersetzt werden. Der Wein wird täglich probiert, und die Fässer werden abgezogen, sofern es Frédéric Buisson für sinnvoll hält. Es wird mit Bentonit geschönt und nur sehr grob filtriert. Der Wein wurde nicht geschwefelt, daher erhält er den Zusatz »Absolu«.
Farbe
intensives Strohgelb

Nase
Beim *Saint-Romain Sous la Velle Absolu 2022* merkt man direkt den Verzicht von Schwefel. Der Wein wirkt offen wie ein Scheunentor und bietet eine aromatische Fülle von gelben Äpfeln und Birnen, Aprikosen und Nektarinen, gelben Pflaumen und reifen Zitronen und Orangen. Dazu kommt etwas Vanille, Apfelschale und Patisserie.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der *Sous la Velle Absolu* mundfüllend saftig, einladend, tonisch und intensiv. Die Zitrusfrüchte und das Gelbfleischige sind präsent. Ebenso die Säurespannung, die tiefe Energie, das vibrierend Mineralische und die Cremigkeit vom Hefelager. Schon der »einfache« *Sous la Velle* ist in 2022 hervorragend, aber kühler und noch zurückhaltender gegenüber diesem so energiegeladenen wie einladenden Charmeur.