Henri & Gilles Buisson

Saint-Romain rouge "Sous Roche" AOC

, 750 ml

France,

9910246018

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gebratene Kalbsleber mit Cavolo Nero

(Fleisch)

Steinpilz-Risotto mit Salbei und Orange

(Gemüse & Vegetarisch)

Polenta mit weißen Trüffeln

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 30.04.2022

Information:
Der *Saint-Romain Sous Roche 2020* stammt aus der gleichnamigen Lage im östlichen Bereich der Appellation. Sous Roche ist nach Osten ausgerichtet und liegt auf 380 Metern. Im Weinberg mit Kalkboden, dem sogenanntem *Calcosol sur marne de Saint-Romain,* stehen 60 Jahre alte Reben. Handlese, teilweise Entrappung und spontane Vergärung im Edelstahl-Cuve. Eine Mischung aus Pigeage und Remontage, also Unterstoßen und Überschwallen des Tresterhuts. 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. Geschwefelt wird erst bei der Füllung mit höchstens 40 bis 50 mg/l Gesamt-Sulfit.

Farbe:
recht dichtes Kirschrot

Nase
Der *Saint-Romain Sous Roche 2020* bewegt sich ganz in der Stilistik des Hauses. Die Frucht – hier vor allem Schwarzkirsche und Sauerkirsche – verbindet sich mit Zimtrinde und schwarzer Schokolade, leicht grünen, aber reifen Noten von Johannisbeerblättern und Strünken. Im Duft wirkt der Wein gleichsam einladend und charmant wie auch streng.

Gaumen
Am Gaumen wird es elegant und seidig. Es ist ein Wein, der jetzt schon sehr viel Trinkvergnügen bietet, weil das Tannin fein und geschliffen ist, die Textur fast cremig und die rote Frucht einen süßen Kern hat und eine Extraktsüße bietet. Dabei wirkt der Wein überaus elegant und lang, nobel in seiner nahtlosen Verbindung von Frucht und Gerbstoff und außerdem lebendig in seiner Säurestruktur. Das ist einfach gut und dabei wie alle Weine der Domaine präzise, schlank und mit einem Holz, das dient und nie in den Vordergrund tritt.