

 **Henri & Gilles Buisson**

Saint-Romain rouge "Combe Bazin" AOC

 2022, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910246048

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Ochenschwanz und Butterbohnen

(Fleisch)

Geschmorte Paprika mit Bohnen und Orzo

(Gemüse & Vegetarisch)

Spanferkel-Terrine mit Aprikosen, Rosmarin und

Kartoffelpüree

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 15.01.2024

Information

Der *Saint-Romain Combe Bazin* stammt aus der gleichnamigen Lage im südöstlichen Bereich der Appellation Richtung Auxey-Duresses. Combe Bazin ist gleichfalls nach Südosten ausgerichtet und liegt auf 375 bis 385 Metern. Im Weinberg mit weißem Kalkboden, dem sogenannten *Calcosol sur marnes de Saint-Romain*, stehen 30 Jahre alte Reben. Nach der Handlese erfolgte die teilweise Entrappung und spontane Vergärung im Edelstahl-Cuve sowie eine Mischung aus *Pigeage* und *Remontage*, also ein Unterstoßen und Überswallen des Tresterhuts. Die malolaktische Gärung geschah spontan in den Fässern. Der Ausbau lief über zehn bis zwölf Monate in einer Mischung aus 228-, 350- und 500-Liter *Barriques* sowie in *Tonneaux*, von denen höchstens 10 % jährlich ersetzt werden. Der Wein wurde täglich probiert, und die Fässer wurden abgezogen, sofern es Frédéric Buisson für sinnvoll hielt. Es wurde mit Bentonit geschönt und nur sehr grob filtriert. Geschwefelt wurde erst bei der Füllung mit höchstens 40 bis 50 mg/l Gesamt-Sulfit. Das Weingut ist mittlerweile Biodyvin-zertifiziert.

Farbe

mittleres, leicht transparentes Karminrot

Nase

Der *Saint-Romain Combe Bazin 2022* erinnert an Blüten, Gestein und eine tonische Mixtur aus Früchten, Zesten, etwas Eisen, Tabak und Unterholz. Genauer gesagt erinnert die Frucht an Süß- und Sauerkirschen, etwas Saft und Abrieb von Blutorangen, Cranberries und Himbeeren.

Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich der *Saint-Romain* ernsthaft, trocken, fest und durchaus druckvoll. Es gibt eine gelungene Balance zwischen Frucht, Säure und Tannin. Man spürt eine gewisse Form von Wärme in dem Wein, aber auch einige kühle Noten. Das Tannin wirkt leicht körnig, die Textur noch in gewissem Maße von der Hefe beeinflusst. Insgesamt ist das ein feiner, mit zunehmender Luft auch sinnlich werdender Pinot Noir.