Henri & Gilles Buisson

Saint-Romain rouge "Sous Roche" AOC

2021, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910246037

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Geschmortes Kalbsbries à la diable, Ravioli mit Salbei

(Fleisch)

Mairübchen und Spitzkohl, auf Johannisbeerholz geräuchert

(Gemüse & Vegetarisch)

Magret von der Ente, leicht geräuchert, Karotten und Raz-El-Hanout Mousseline

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 20.06.2023

Information

Der *Saint-Romain Sous Roche 2020* stammt aus der gleichnamigen Lage im östlichen Bereich der Appellation. Die Lage 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. Nach der Handlese erfolgte die teilweise Entrappung und spontane Vergärung im Edelstahl-Cuve sowie eine Mischung aus *Pigeage* und *Remontage*, also ein Unterstoßen und Überschwallen 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.

Farbe

recht transparentes Purpurrot

Nase

Der *Saint-Romain Sous Roche 2021* verbindet viel dunkle Frucht von Schwarzkirschen, etwas Zwetschge und Sauerkirschen mit Noten von Rinde, Stielen und Stengeln, etwas Torf und Tabak sowie Pfeffer. Das wirkt dunkel, fast erdig, ist aber in sich stimmig.

Gaumen

Am Gaumen behält der *Sous Roche* zwar die erdige und auch säuerliche Komponente bei, sie wird aber durch eine feine Extraktsüße und ein gelungen feines Tannin in Balance gebracht. Der Wein wirkt daher bei aller Klarheit und Frische auch seidig und elegant, bleibt aber fest und griffig am Gaumen und schiebt nach vorne bis zu einem recht langen, kreidig wirkenden Finale.