

# Henri & Gilles Buisson Chassagne 1er Cru Maltroie

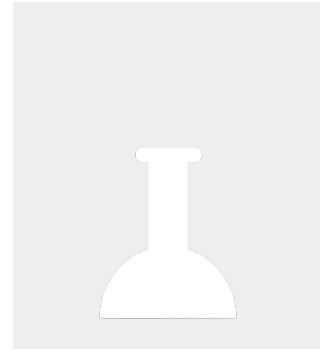
Hvitvin / Frankrike / Burgund

Produsent: [Domaine Henri et Gilles Buisson](#)  
Årgang: 2021  
Land: Frankrike  
Distrikt: Burgund  
Område: Chassagne-Montrachet 1er Cru  
Drue: 100% chardonnay

Veil. pris horeca: 1079.95  
eks. mva.  
Pris Vinmonopolet: 1349.9,-  
EDP nr. : 9083712  
SAP nr. : 9083712  
Vinmonopol nr. : 17247301

## Innhold:

Syre:5.9  
Sukker:0,8  
Alkohol:13 %



BIODYNAMISK

BRUK AV EIK

ØKOLOGISK

## Om produsenten

Familien Buisson har drevet med vinproduksjon i Saint-Romain siden 1100-tallet. Familien begynte å kjøpe opp vingårder rundt Beaune på 1920-tallet. Henri og Marguerite Buisson eide domenet på 1950-tallet (Henri begynte faktisk å tappe i 1947) og sønnen Gilles og hans kone, Monica, tok over på 1980-tallet og la til berømte vingårder i Corton, Pommard, Meursault, Volnay og Beaune til eiendommens base eierandeler i Saint-Romain.

Gilles begynte å overlevere til sønnene sine, Franck og Frédéric, på begynnelsen av 2000-tallet og nå er det storebror Franck som tar seg av den forretningsmessige og driftsmessige siden, mens lillebror Fred lager vinene. Buisson sin eiendom har vært biodynamisk sertifisert siden 2018.

Født i 1985, har Fred jobbet i familiens kjeller siden 2006. Før det lærte han sitt fag fra noen av Burgunds beste produsenter - med Anne-Claude Leflaive i 2004, Jean-Claude Boisset og Gregory Patriat i 2005, og Ludivine Grivot, Hospice de Beaune vinmaker, i 2007. Selv om far Gilles fortsatt er veldig involvert, er Gilles i dag glad for å overlate ham til å ha ansvaret for den daglige driften.

Fred foretrekker å jobbe så naturlig som mulig, og hans tilnærming handler om forsiktige, gradvise tilpasninger og forbedringer hvert år. I 2006 implementerte han et gravitasjonsmatingsystem for bearbeiding av frukten.

Siden 2010 har han også eksperimentert med effekten av svovel på familiens viner, resultatet av dette er at Buisson nå produserer to sans soufre cuvées - noe unikt for dem i Saint-Romain. Eksperimentene hans med forskjellige fatstørrelser har ført ham til den konklusjon at han foretrekker 350l fat til chardonnayen sin, som han mener gir akkurat passe mengde spenning og presisjon. 228s gjør vinene for avrundede 500l for harde og uraffinerte.

## Smaksbeskrivelse

Middels dyp strågul. Mineralsk med moden frukt, gule epler og sitrus. Ren fruktighet, mineralsk, noe mandel.

## Passer til

Lyst kjøtt, Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk