



LE BUISSON

2022

LE MILLÉSIME

Un ascenseur émotionnel. Froid et forte chaleur, pluies abondantes et sécheresse. 2022 a été dense. Le débourrement précoce nous oblige à commencer rapidement les travaux du sol, de la vigne et de la lutte antigel. Après trois nuits dehors les 3, 4 et 10 avril à combattre le gel, nous avons eu la satisfaction de voir notre future récolte intacte. Voir nos vignes s'épanouir, prendre de la hauteur et former leurs fruits : voilà un spectacle qui nous avait manqué ! Les premières odeurs de fleurs se font sentir le 11 juin. La végétation pousse avec intensité grâce aux douces pluies de juin. Un été aride s'installe et les raisins prennent forme. La chaleur s'intensifie jusqu'à mi-août. Ces six semaines chaudes et sèches mettent nos vignes en difficulté. Le 15 août, des pluies libèrent enfin les vignes de leur stress. La véraison se termine en douceur. De jolies averses durant les derniers jours d'août permettent aux raisins de grossir et d'arriver à maturité paisiblement. Du 7 au 29 septembre, les 80 vendangeurs et l'équipe du domaine cueillent une vendange saine et généreuse. Les premiers pressurages révèlent une fraîcheur aromatique et une acidité étonnante pour ce millésime solaire.

VIGNE

Appellation : Amboise blanc.
Cépage : Chenin.
Vendanges : vendanges manuelles.
Mode de culture : Biologique & biodynamie.
Climat : continental à influence océanique.
Densité : 6 600 pieds par hectare.
Âge des vignes : 11 ans.
Sols : argilo-calcaire silex en surface.
Exposition : Sud à flanc de falaise.
Rendements : 40 hl/ha.
Taille : Guyot.



CAVE

Réception & Pressurage : Pressurage direct.
Fermentation & Élevage : fermentation alcoolique naturelle grâce aux levures indigènes. Élevage en demi-muids de 620 litres pendant 10 mois sur lies fines.
Analyses : sucres résiduels : 1.7 g/l., acidité totale : 4.39 g/l H2SO4, Ph : 3,01.
Mis en bouteille le 2 Août 2023.
Potentiel de garde : à partir de 10 ans.

DÉGUSTATION

Ce millésime d'une fraîcheur remarquable offre un nez floral, citronné et crayeux. En bouche, Buisson 2022 développe de la finesse et une onctuosité charmeuse. La minéralité marquée de ce terroir délivre une dose de tension ponctuée d'une finale saline et clinquante.

ACCORDS METS & VINS

L'équilibre de Buisson s'accommode de chairs délicates et de sauces gourmandes. Lotte rôtie & fumet à la Verveine. Filet de Silure de Loire confit au jus d'Écrevisse. Ris de Veau braisés aux Morilles.