

## Domaine Paul Buisse (Bourgueil, Chinon, Vouvray) : vieux millésimes

Domaine Paul Buisse : Vieux Millésimes

Chinon, Bourgueil, Vouvray

présenté par Paul Buisse

Grains Nobles le jeudi 4 décembre 2008

Une soirée présentée par André Bessou et Paul Buisse

Périodiquement, André Bessou, fondateur du caveau Grains Nobles en 1991, quitte sa Touraine d'adoption, pour présenter des vigneron tourangeaux au caveau, et ce soir c'est le tour de Paul Buisse.

Eugène Besse a fondé les Caves Saint Vincent à Châteauroux, dans le Berry, en 1905. Son arrière petit-fils, Paul Buisse, a rejoint son père en 1970 et poursuit depuis 1980 l'activité familiale. Il a développé le négoce dans les caves de Montrichard, en Loir et Cher, dans la vallée du Cher.

Paul Buisse, cuisinier de formation, est à la fois négociant en vins de Loire et propriétaire en vins de Touraine. Il possède des vignes de sauvignon, de fié gris &ndash; parfois appelé sauvignon rose &ndash; , de gamay et cabernet franc : sa production annuelle est d'un million et demi de bouteilles.

Pour l'activité de négoce, environ deux cent vigneron fidèles, ou plutôt fidélisés par une stratégie d'achat adaptée qui consiste à payer le juste prix, fournissent Paul Buisse en moût.

Trois gammes sont généralement disponibles : sélection, domaine et prestige (cuvée Exceptionnelle).

Contrairement à ses concurrents orientés vers la vente en grande distribution, il s&rsquo;est fait une spécialité du haut de gamme et n&rsquo;a jamais voulu augmenter sa production d&rsquo;1 million de bouteilles, vendues à 70 % en CHR.

Par ailleurs, une activité d'oenotourisme est en cours de développement.

Pour cette soirée, André Bessou et Paul Buisse ont choisi de se limiter à une partie de la gamme de négoce, les Chinon et les Vouvray.

La dégustation des Chinon :

Paul Buisse achète principalement des moûts à des vigneron situés sur Cravant et Veron.

Rappelons que les sols de l&rsquo;AOC Chinon sont très globalement composés de tuffeau et de graves et que

l'encépagement à base de cabernet franc peut comprendre jusqu'à 10% de cabernet sauvignon.

Les vins sont généralement issus d'assemblages de plusieurs origines, donc de producteurs différents mais constants, millésime après millésime.

Seuls ont été dégustés des vins provenant de vignes plutôt âgées, vinifiés et élevés en cuve, sauf indication contraire.

2005 : issu principalement de vieilles vignes

Un vin assez équilibré avec des raisins semblant murs, avec de la fraîcheur &ndash; tension et support acide présent &ndash; et une petite pointe d'alcool en finale ainsi qu'une rétro olfaction sur du végétal. La finale n'est cependant pas très persistante.

2003 (cuvée du centenaire) : élevage d'un an en barriques neuves de la forêt du Tronçais.

Une forte réduction a pénalisé la perception des arômes de ce vin pourtant carafé préalablement.

Après une longue aération, le nez s'est un peu adouci avec des notes lactiques, chocolatées et des touches de fruits rouges. En bouche, du grillé, une légère pointe de géranium, une petite sécheresse tannique. Va-t-il se fondre ou sécher ?

1998 :

Ce vin commence à évoluer dans un style élégant, fin avec une composante florale associée à du beau végétal. La bouche équilibrée, construite sur l'acidité, présente une belle tenue, malgré une perception de l'alcool en finale. Belle réussite pour un millésime assez difficile !

1996 : élevage en barriques

Au nez, le boisé, peu perceptible, fait place à une combinaison de fruits à noyaux et de poudre de riz. La bouche, plutôt complexe, combine suavité en attaque et acidité en milieu. La finale est plus marquée par des tanins lissés et de la fraîcheur. Ce vin a encore du potentiel.

1995 :

Nez marqué par les fruits rouges auxquels se mêlent du végétal et du floral, dans un style plutôt rustique. La bouche n'est pas construite sur la puissance &ndash; on a presque la sensation d'une légère sous-maturité &ndash; mais possède une forme d'élégance « végétale ». Finale fraîche et un peu métallique

1993 :

Le seul vin de la dégustation où les arômes de poivron (vert) sont perceptibles, combinés à des notes de champignon. Bouche poussiéreuse, pas très nette et dotée d'une assez forte acidité. Le vin semble un peu usé mais le millésime était très difficile.

1990 :

Nez sur les fruits rouges avec évolution vers des fleurs, voire des fleurs fanées.

La bouche est assez ronde, avec encore du fruit, de l'élégance et un côté presque doucereux sans doute du à la richesse du millésime. De l'élégance avec un peu d'amertume rafraîchissante en fin de bouche. Ce vin a sans doute encore de

l'avenir

1989 :

Cette bouteille s'est moins bien goûtée que sa cadette d'un an. Le fruit est plus en retrait avec une matière acidulée, comme bloquée, et des tanins bien présents. On note cependant de la sapidité en finale.

1986 :

Les bouteilles de 1986 ont été appréciées avec un nez mentholé, légèrement viandé et presque boisé alors que vin a été élevé en cuves. En bouche, une matière aux tannins « apaisés », avec de l'acidité, des épices et un peu d'alcool. Rétro olfaction sur de la cerise burlat, du kirsch ...

1976 :

Nez évolué avec des fruits à noyaux, du tabac blond, des notes fumées, voire Viandox et une pointe de kirsch également.

La bouche, portée par l'acidité, accuse une certaine fatigue et commence à se décharner. La finale apporte des notes de champignons et de l'amertume.

La dégustation des Vouvray :

Les vignes de cette appellation sont plantées sur des coteaux pierreux composés de substrat de tuffeau ou dans des vallées aux sols composés d'argiles à silex (perruche) et de couches argilo-calcaires (aubuis). Le chenin, ou pineau de Loire, est le seul cépage de l'appellation.

Paul Buisse achète les moûts à 5 ou 6 vigneron répartis sur toute l'aire d'appellation. Les vins sont élevés en cuve et mis en bouteille rapidement.

La dégustation a porté sur des secs tendres, des demi-secs, des moelleux et des liquoreux

2003 : environ 90 g de sucres résiduels, raisins issus de passerillage.

Au nez, notes de grillé &ndash; alors que le vin a été élevé en cuves &ndash; de fruits blancs, avec des arômes en retrait, comme bloqués (SO2 important à la mise ?).

Attaque de bouche assez molle, due à l'acidité basse du millésime, légère pointe de miel et sucrosité non intégrée. Le vin va-t-il se fondre ?

1990 : environ 60 g de sucres résiduels avec présence de botrytis

Le premier nez manque de pureté avec des notes de champignon, puis s'affine à l'air sur des épices, du poivre, des agrumes. On perçoit un peu d'acidité volatile

En bouche, un bel équilibre du à une acidité bien présente, des touches de pamplemousse et une certaine tension dans la sucrosité. Finale longue sur épices.

1989 : environ 50 g de sucres résiduels

Comme pour les Chinon, 1989 s'est moins bien goûté que 1990. Globalement, le vin a manqué un peu de pureté, avec du champignon au nez et des arômes un peu artificiels de parfumerie en bouche.

1985 : sec tendre avec environ 15 g de sucres résiduels

Au nez, beau végétal avec du génépi, des herbes de montagne, de la badiane.

En bouche, du minéral, des touches citronnées, de la tension et de l'élegance. Finale fraîche, safranée, encore jeune, mais pas très longue

1969 : environ 15 à 20 g de sucres résiduels

Sur les 3 bouteilles dégustées, 2 présentaient un léger défaut, ce qui n'est pas étonnant pour un vin de près de 40 ans.

La « bonne » bouteille était mentholée, dans une style délicat avec un côté « infusé » (tilleul ...)

1964 : à l'origine moelleux

Beaucoup de fraîcheur avec des zestes d'orange, des agrumes et un nez très aérien. La tension et l'acidité presque abrupte de la bouche citronnée ont tenu le vin pendant tout son vieillissement en conservant les arômes de plantes et d'agrumes. Finale saline, sapide et complexe.

1959 : une seule origine

Le nez est « porté » par une acidité volatile assez marquée; il combine des senteurs de zestes de citron, de thé, voire de feuilles mortes. Assez élégant.

La bouche, très pleine, avec un grand support acide et salin, allie une sucrosité intégrée &ndash; donc en retrait &ndash; , avec des touches de dragée, d'agrumes, de menthe. Bref, un bel équilibre pour cette bouteille apaisée, à la finale enrobée

Une soirée intéressante qui a permis de découvrir un négociant authentique, de l'ancienne école, dont le goût transparaît bien dans la sélection des vins proposés.

C-R : Yaïr Tabor