SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1ER CRU LES HAUTS MARCONNETS 2023

SOL : SABLES ET CALCAIRES
EXPOSITION : EST
PARCELLE : 2,1 HA

CÉPAGE : CHARDONNAY
ÉLEVAGE : 15 MOIS

TERROIR

Les vins blancs de Savigny sont rares, le vignoble produisant essentiellement des vins rouges. La nature particulière du sol de cette vigne des "Hauts Marconnets", à forte proportion de marnes calcaires et de sable a incité Chanson à planter la vigne en Chardonnay plutôt qu'en Pinot Noir. La vigne de 2.1 hectares est idéalement située en haut du coteau de Savigny, orientée Est.

RAPPORT DE MILLÉSIME

Après un hiver doux, le printemps est maqrué par des alternances de chaleur et de fraîcheur jusqu'en avril. En mai, les températures plus douces voire chaudes favorisent un début de floraison assez précoce et sous les meilleurs auspices. Le printemps s'achève sur un déficit hydrique qui ne se comblera pas. Juillet et Août sont marqués par une alternance d'orages et de périodes très chaudes. Fin Août, des températures très élevées s'installent durablement et permettent aux grappes de parfaire leur maturité à l'approche de la récolte. Chez Chanson, les vendanges commencent le 5 septembre sous un soleil radieux pour se terminer le 16 Septembre. Les vins blancs sont très expressifs sur des arômes de fruits à chair blanche et une belle structure.

VINIFICATION

Vendanges manuelles en petites caisses, suivies d'un tri méticuleux. Pressurage en grappe entière. Fermentation en fût à basse température (16°C) pendant 15-20 jours, favorisant la complexité et la fraîcheur aromatique. Élevage sur lies fines en fûts de chêne français (20% fûts neufs, de 1 à 6 ans d'âge, 228L) dans notre Bastion du XVe siècle. Sélection minutieuse des tonneliers et de la chauffe utilisée pour mettre en avant chaque terroir. Mise en bouteille selon le calendrier lunaire.

DÉGUSTATION

Couleur or pale sur des fragrances florales et des arômes de fruits à chair jaune et blanche(abricot). Bien équilibré et précis. Bouche rond et ample. Bois très bien intégré. Fin de bouche Longue et fraîche sur des notes de vanille.

ACCORDS METS ET VINS

Foie gras, fruits de mer, Saint Jacques juste snackées, poissons ainsi que sur les fromages régionaux (Citeaux,

SCORES

88-90 Inside Burgundy

WWW.DOMAINE-CHANSON.COM

CHANSON
12 RUE PAUL CHANSON
21200 BEAUNE