



# SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1ER CRU

## LES HAUTS MARCONNETS

### 2022

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

• CÉPAGE : CHARDONNAY  
• ÉLEVAGE : 17 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 marqué par des variations de températures entre Janvier et Février, le printemps démarra en douceur. Fraîcheur et chaleur se succédèrent entre avril et mai avec un déficit de pluie important et qui ne put être compensé par les orages de juin. L'été fut marqué par plusieurs épisodes caniculaires assez longs et l'arrivée des orages fin Août eut un effet très bénéfique avant le début de la récolte. Chez Chanson, les vendanges ont débuté le 30 Août pour se terminer le 13 Septembre. Le millésime 2022 a été très généreux en volume et la qualité est au rendez-vous également avec des vins blancs bien équilibrés, précis et tout en fraîcheur.

#### 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

90 Wine Spectator  
88-90 Burghound  
88-90 Inside Burgundy  
16 Jancis Robinson

WWW.DOMAINE-CHANSON.COM

CHANSON  
12 RUE PAUL CHANSON  
21200 BEAUNE