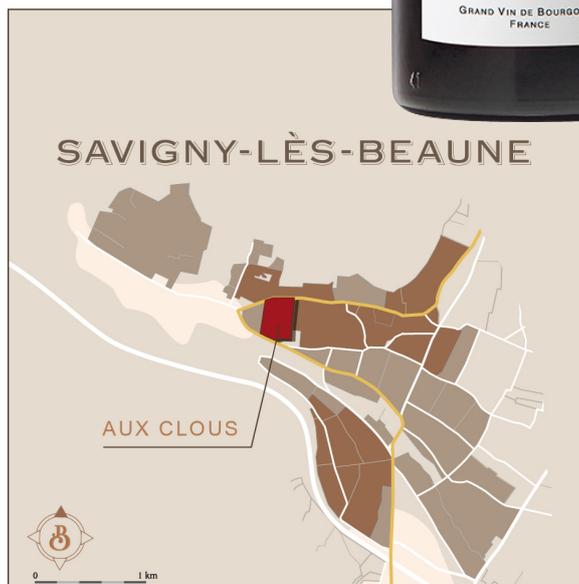


Savigny-Lès-Beaune 1er Cru Aux Clous Bio 2019

Equilibre et maturité sont les mots qui viennent à l'esprit, lorsqu'on évoque le vignoble de Savigny, à trois kilomètres au nord de Beaune.

DÉGUSTATION

Avec sa robe rouge foncée et brillante, ce vin exhale des arômes de petits fruits noirs, d'épices, ainsi que des notes subtilement boisées. Au palais, ce vin est assez puissant pour l'appellation. Il révèle des tannins nobles et une très belle longueur.



ORIGINE

Situé au débouché d'une vallée qui offre des paysages parmi les plus attachants de Côte d'Or, le vignoble se présente en forme de V offrant des styles de vin différents. Le vignoble est ancien. Il a longtemps appartenu au domaine ducal, aux abbayes voisines, aux chevaliers de Malte. L'important château du XIVème siècle signale les prétentions légitimes du cru.

Cette parcelle assez grande est située non loin du cours du Rhoin.

Aux XIV, XV et XVIème siècles, 'Aux Clous' signifiait Clos, qui pouvait désigner des jardins parfois clos de murs. Jardins qui se sont transformés en parcelles de vignes.

Les raisins sélectionnés de cette cuvée sont certifiés Veritas.

VITICULTURE

Cépage : pinot noir

Type de sol : légers avec des cailloutis calcaires.

Exposition : Sud

Surface de contrat : 0.50 ha

Taille de la vigne : Guyot

Rendements de la vigne : 44 hL/ha

Age moyen de la vigne : 70 ans.

VINIFICATION

Récolte : 15 septembre 2019.

Vendanges manuelles. Premier tri à la vigne, second sur table de tri à la réception de la vendange.

En cuverie : les raisins sont égrappés à 100 % mais non foulés (donc entiers) et mis en cuve par gravité. Macération de 22 jours dont 5 jours à froid (12°C) : fermentation en levures indigènes uniquement. Vinification sans soufre. 3 pigeages.



JEAN-CLAUDE BOISSET

Savigny-Lès-Beaune 1er Cru Aux Clous Bio 2019

Equilibre et maturité sont les mots qui viennent à l'esprit, lorsqu'on évoque le vignoble de Savigny, à trois kilomètres au nord de Beaune.



ELEVAGE

Elevage : 16 mois sans soutirage et sur lies en fût avec 35% de bois neuf.

Futaille : bois d'origine française, chauffe longue à basse température pour un boisé délicat.

MISE EN BOUTEILLE

Date et conditions : par gravité en mars 2021, vin non collé, très légère filtration.

Nombre de bouteilles : 2 946.

MILLÉSIME

Millésime d'anthologie ?

Selon Grégory Patriat cette deuxième vendange à la cuverie des Ursulines, au même titre qu'un 1969, 1979, 1999, 2009, 2019 rentrera certainement dans les millésimes de légende parce que le niveau de concentration des vins est très élevé. Les années de sécheresse, les années de petits rendements, sont toujours des grands millésimes en Bourgogne. Arrivée de nouveaux premiers crus, 3 à Chambolle-Musigny, un à Gevrey-Chambertin, et un à Nuits St Georges, Le Clos des Argillères. Enfin, on a renoué avec notre tradition d'élever des blancs sur des villages plus connus pour leurs raisins rouges, avec un Fixin blanc.

Garde : 7 à 10 ans.



JEAN-CLAUDE BOISSET