



Depuis 1750, Bouchard Aîné & Fils se consacre à l'excellence et la renommée des nobles cépages de sa région d'origine. L'Hôtel du Conseiller du Roy (XVIII<sup>ème</sup> siècle), à Beaune, abrite les caves de la maison où se perpétue, génération après génération, la tradition de la qualité, de l'élégance et du prestige dans la sélection, l'élaboration et l'élevage des grands vins de Bourgogne.

### Histoire

Fidèle à ses valeurs de qualité, et de prestige, la Maison Bouchard Aîné & Fils propose une sélection de villages réputés, de Premiers et Grands Crus de la Bourgogne.

Tout proche de Beaune, l'aire d'appellation Savigny-lès-Beaune couvre 383 hectares autour du joli village de Savigny. C'est une des appellations phares de la Côte de Beaune, en Bourgogne. 144 hectares de vignes sont classés en 1er cru et seulement 10% de la surface sont dédiés aux vins blancs.

### Cépage

Chardonnay (50%) et Pinot Blanc (50%)

### Notes de dégustation

**Robe** : Or blanc doré.

**Nez** : Un alliage précieux en Bourgogne, celui du rare pinot blanc, aux notes florales, et du chardonnay mûtin d'amande et de noisette grillée.

**Palais** : Structure légère et déliée avec un caractère affirmé. Une belle fraîcheur en bouche avec quelques notes d'agrumes en attaque suivies par une ouverture sur les fruits blancs rehaussés de notes boisées.

### Accords mets et vins

Un Savigny-lès-Beaune qui dans l'éclat de sa jeunesse illuminera un apéritif champêtre, citadin ou maritime. Et, dans la plénitude de l'âge, accompagnera à merveille poissons et crustacés.

### Service

Servir idéalement à une température située en 13 et 15°C.

### Potentiel de garde

2018 est un millésime de garde : ce beau Bourgogne blanc se conservera aisément de 7 à 10 ans dans de bonnes conditions.

### Vinification et élevage

Les raisins ont été récoltés le 15 septembre, aussitôt pressés, le jus a été laissé au repos en cuve où la fermentation alcoolique a débuté pour s'achever en fûts. Dans la quiétude de la cave, le vin est resté 11 mois sous bois (pour moitié en tonneau d'un vin, un quart neuf, et un quart de deux vins) avec un bâtonnage des lies pendant 2 mois.



### Millésime : 2018

C'est une nouvelle fois le scénario des vendanges précoces que nous a offert ce millésime 2018 en Bourgogne. C'était déjà le cas en 2017, même si cette année est encore plus avancée. Elle rentre même dans le palmarès des millésimes les plus en avance sur la normale (autour du 20 septembre). Elle ne bat pas l'inoubliable 2003 (entre le 20 et le 25 août en Côte d'Or) mais se situe tout juste après.

Tout au long de l'année 2018, la météo a été "très contrastée voire atypique selon les mois et les secteurs". Après un début d'année pluvieux, le printemps a été estival avec un ensoleillement au-dessus des normales et des pluies bien rares.

La tendance s'est poursuivie avant les vendanges avec un été très chaud et très sec, de quoi permettre aux raisins de finir leur maturation précocement. Les vendanges se sont échelonnées du 20 août à la troisième semaine de septembre, une amplitude particulièrement longue.

En 2018, la qualité était donc au rendez-vous, mais aussi la quantité. Les fruits rentrés aux chais étaient d'un état sanitaire parfait. Concentrés, charpentés, généreux, riches, puissants, sont autant d'adjectifs qui ont très vite caractérisé ce magnifique millésime.