

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Savigny-lès-Beaune

Savigny-lès-Beaune Hauts Marconnets

1^{er} Cru

2021



Cépage : Chardonnay

Sol : Sol sablonneux sur des marnes calcaires

Localisation : 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 2.20 hectares est idéalement située en haut du coteau de Savigny, orientée Est.

Le Millésime 2021 : Après un hiver marqué par des variations importantes de température et un début de printemps aux couleurs de l'été, un gel de très forte intensité touche l'ensemble de la Bourgogne. Les mois se succèdent entre périodes pluvieuses et fortes températures. L'été enchaîne les épisodes de chaleur et d'humidité et la fin août est marquée par l'arrivée de températures fraîches et automnales. Le soleil prend le dessus mi septembre au lancement des vendanges qui se dérouleront sous un beau soleil. Les vins blancs sont élégants sur des notes florales et bien équilibrés à la dégustation.

Dégustation : Belle couleur or. Notes florales (acacia et aubépine) sur des arômes de fruits à chair jaune et une note légèrement fumée. Bien équilibré et précis. Texture dense et généreuse. Fin de bouche longue sur des notes d'amandes et de vanille. Score : 16+/20 Jancis Robinson.

Accords mets et vins : Foie gras, fruits de mer, Saint Jacques juste snackées, poissons ainsi que sur les fromages régionaux (Citeaux,

Epoisses) ou même un vieux Comté.