



DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES

Savigny-Lès-Beaune Aux Fourneaux

2022

Un parcelle de 1,10 hectares dans le climat « Aux Fourneaux » en appellation village, en bas de coteau et une parcelle de 1,31 hectares dans le même climat « Aux Fourneaux », mais cette fois classée 1er cru située au-dessus de la précédente et plantées en 1956 pour moitié et en 2015 pour l'autre moitié, composent cette cuvée de Savigny.

« Le nom du climat « Aux Fourneaux » serait issu d'une tradition très accréditée, de fourneaux à charbon dont on a trouvé quelques vestiges le long du chemin de Pernand-Vergelesses à Beaune. » Cf MH Landrieux-Lussigny – Le Vignoble Bourguignon. Les vignes sont conduites en Biodynamie depuis 2005 et les sols sont intégralement travaillés avec nos chevaux de race Comtoise.

La vinification se fait, sans utilisation de pompe ni de sulfites, et en vendange entière, sauf les années de gel ou de grêle. L'élevage, se poursuit dans des fûts bourguignons de plusieurs vins pour 90% de la cuvée et 10% en fûts neufs ; et cela dans nos vieilles caves Cisterciennes.

DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES



GRAND VIN DE BOURGOGNE

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE
- AUX FOURNAUX -



Millésime

LE MILLÉSIME 2022

On renoue ici avec un millésime solaire et généreux. Un printemps et un été très secs et chauds, auraient pu avoir raison de la vigne, mais celle-ci, résiliente, s'est très bien adaptée et a donné naissance à un millésime exceptionnel.

Les vins sont riches et généreux, sans manquer de finesse et de complexité. Tout ce qu'on attend d'un beau Pinot-Noir, bien de chez nous. Les vendanges se sont déroulées du 25 août au 10 septembre, et furent relativement abondantes, les raisins étaient très sains et ne nécessitaient que peu de tri ; les millésimes se suivent et ne se

ressemblent pas.