



DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES

Savigny-lès-Beaune Les Saucours

2022

Une parcelle de 0,60 hectare plantée en 2014 donne naissance à cette cuvée issue du climat « Les Saucours ». A la sortie du village dans la partie sud de Savigny, en mi-coteau sur des marnes blanches et dans un environnement plutôt frais, c'est une situation idéale pour produire un joli vin blanc, dans la minéralité, la fraîcheur et le floral.

La vigne est conduite en Biodynamie depuis son acquisition en 2008. Les sols sont cultivés à l'aide de nos chevaux uniquement et les traitements sont réalisés à la chenillette, ce qui fait qu'aucun tracteur ne pénètre sur les terres concernées.

La vinification à l'issue d'un pressurage vertical se fait dans un foudre de 10Hl et des demi-muids si besoin. L'élevage se poursuit dans les mêmes contenants pendant 20 à 30 mois.



DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES



GRAND VIN DE BOURGOGNE

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE
- LES SAUCOURS -

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.