

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## *Savigny-lès-Beaune*

### Savigny-lès-Beaune Hauts Marconnets

1<sup>er</sup> Cru  
2020



**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 2020** : Après un hiver particulièrement doux, le printemps prit le relai avec des températures estivales en Mars et comme conséquence immédiate un débourrement précoce et une pousse de la vigne très soutenue. Mai débuta avec quelques gelées sans conséquence significative qui laissèrent rapidement la place à une belle douceur. Juin fut chaud avec quelques pluies et dans la foulée, l'été fut marqué par plusieurs épisodes caniculaires assez longs. Sur les parcelles composées de sols argileux, la vigne résista mieux au stress hydrique provoqué par les faibles cumuls d'eau entre Mars et Juin et par la sécheresse estivale. Les vendanges en Bourgogne commencèrent autour du 20 Août, une date historiquement précoce pour la région. Chez Chanson, elles débutèrent le 24 Août sous un soleil ardent. Les vins blancs du millésime 2020 sont pleins d'énergie et ciselés sur une très belle trame aromatique de fruits exotiques et de fruit à chair jaune sur des notes de pain grillé.

**Dégustation :** Or brillant. Parfum de fleur de tilleul sur des notes de fruits à chair jaune (abricot, pêche) et de pain grillé rehaussées par une touche minérale. Équilibré, précis et plein d'énergie. Grande pureté aromatique sur une belle expression du fruit. Boisé très subtil. Belle longueur sur une note très légèrement toastée.

**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.