



SAVIGNY LÈS BEAUNE LES LAVIÈRES Premier Cru 2006

Parcelle

Appellation : SAVIGNY-LES-BEAUNE
Premier cru Les Lavières
Cépage : Pinot Noir
Superficie : 2,61 ha
Date de plantation des vignes : 1954
Orientation : Sud-Sud/Est
Couleur : Rouge

Terroir

Mi-côteau à dominante calcaire (Lavières vient du mot Lave qui n'a rien ici de volcanique mais qui était le terme utilisé autrefois pour décrire les pierres de calcaire plates servant à recouvrir les toits). Ce sont en effet ces fameuses pierres que nous trouvons ici en sous-sol. La vigne a plus de 50 ans. Nous sommes dans la partie la plus fine de l'appellation.



Dégustation

Le vin est très élégant, avec une structure fine et précise exprimant une forte minéralité. Cela donne une grande complexité aromatique qui s'amplifie au vieillissement.

Dans sa jeunesse, on lui trouve des arômes floraux type violette, avec une touche réglissée. Légèrement fumé et pierre à fusil, il possède une grande persistance en bouche.

Millésime

Voici un millésime de très bonne maturité et d'un bel équilibre. La peau des raisins est fine et les vins le seront également. La structure se fait oublier au profit de la douceur et les vins se laissent apprécier dès leur plus jeune âge. De couleur modérée, le fruité explose en bouche alors que les arômes tertiaires pointent leurs nez. Ils sont délicieux à boire en ce moment, les rouges comme les blancs. Les Pernands Ile des Vergelesses et les Corton peuvent cependant être encore conservés 3 à 5 ans.