



- **Pour la petite histoire...**

À Savigny-les-Beaune, ce climat **Les Serpentières** se situe sous Roichottes et bénéficie d'une très belle exposition au sud. Il s'appelait autrefois « Les Serpentes » du nom d'une espèce de couleuvre que l'on voyait en été sur les terres caillouteuses et chaudes de Bourgogne.

Source : Climats et lieux-dits des grands vignobles de Bourgogne M.H Landrieu-Lussigny et S.Pitiot

- **De la vigne au vin**

Cépage : Pinot noir

Superficie : 1 ha 10

Âge des vignes : Entre 35 et 40 ans

Rendement : 35 à 40 hl/ha

Sol : Sol peu épais, à texture argileuse et à pierrosité modérée issu de l'altération oolithique et bioclastiques (débris de squelettes d'organismes) de la formation des Calcaires de Ladoix. Ces calcaires se délitent en dalles de quelques centimètres d'épaisseur facilitant la pénétration des racines en profondeur.

- **Viticulture**

Le vignoble est conduit de façon raisonnée en fonction du climat et de la pression des maladies. Nous préservons et améliorons la vie dans nos sols par des griffages, de l'enherbement, des composts organiques et des traitements maîtrisés. Au fil des saisons, Dino, Rosa, Noël et Bruno accompagnent la croissance de la vigne afin d'obtenir des grappes saines aux baies sucrées, fermes et juteuses. Ainsi, pour atteindre l'équilibre entre le sucre et l'acidité, la charge de raisins par ceps est limitée. La sauvageonne est délestée, coiffée, rangée, rognée pour faciliter le passage de l'air et de la lumière à travers son feuillage. Lorsque l'équilibre et la maturité sont optimums,

les vendangeurs se répartissent à travers les rangs pour récolter ses fruits en accomplissant un premier tri.

▪ Vinification

En cuverie, les mains s'affairent autour de la table de tri pour écartier tous les raisins impactés par les ennemis éventuels de la vigne tels le botrytis, le mildiou, l'oïdium, la grêle, l'échaudage etc. Les baies (vendanges éraflées) et les grappes (vendanges entières) s'empilent ensuite dans les cuves inox ou les foudres en bois. Très peu interventionnistes en cave, nous laissons la nature signer son millésime. Les sens en éveillent, nous écoutons, observons, sentons, touchons et dégustons cette matière en transformation. Après une macération d'une semaine environ, la fermentation démarre. Nous privilégions au début des pigeages pour extraire délicatement cette substance et en fin de fermentation, nous effectuons des remontages pour ajuster la structure tannique de la cuvée. Le vin est ensuite soutiré et les raisins pressés sont incorporés en partie à ces jus. La cuvée une fois assemblée est entonnée dans des fûts de chêne français.

▪ Élevage

L'élevage, un temps de repos indispensable pour que le vin s'affine, s'étire et s'harmonise. Ce long séjour en fût de chêne lui confère davantage de complexité et densifie sa structure. Conscientieux sur le choix de nos fûts, nous sélectionnons des bois en provenance des forêts de l'Allier et des Vosges. Ce **Savigny-les-Beaune 1^{er} Cru Les Serpentières**, élevé pour la garde, séjourne 15 mois dans des fûts neufs à 30% (pièces bourguignonnes de 228L).

• Dégustation



Savigny-les-Beaune 1^{er} Cru Les Serpentières s'ouvre au nez sur des arômes de cerise, de framboise et de muscade. En bouche, il se distingue par son caractère séveux et soyeux. Une texture charnue, souple et fraîche offrant un équilibre maîtrisé.

Accords : Blanquette de veau aux pleurotes, paupiettes de dinde aux pruneaux, lasagnes d'aubergines, morbier, laguiole...

Température de service : 14 °C