

# Domaine Catherine & Claude Maréchal

## Savigny-les-Beaune 2008

**Vin :** Savigny-les-Beaune Domaine Catherine & Claude Maréchal 2008

**Région :** Bourgogne

**Appellation :** AOC Savigny-les-Beaune

**Cépages :** 100% Chardonnay



**Présentation :** Créé en 1981, le domaine exploite 10 hectares de vignes réparties sur 6 communes de la fameuse côte de Beaune : Pommard , Savigny-les-Beaune , Auxey-Duresses , Chorey-les-Beaune , Ladoix , Bourgogne.

**Culture :** Tous les vins rouges sont issus du cépage Pinot noir, et ils pensent que ce dernier donnera des vins corrects uniquement avec des raisins à pleine maturité et un état sanitaire parfait. Il n'y a aucun secret de vinification : leur travail consiste donc à obtenir des raisins mûrs quelque soit les conditions climatiques de l'année. Pour cela, ils ont besoin de sols vivants, ce qui les a conduit à abandonner depuis presque 20 ans maintenant l'usage des engrais "chimiques". Ils privilégient l'apport éventuel de compost (fumier d'élevage) si besoin est pour nourrir la vie microbienne du sol.

**Vendange:** Avant l'encuvage, tous les raisins seront triés afin d'éliminer les parties abîmées ou insuffisamment mûres (certains pieds souffrent de dégénérescence et certaines années, malgré tous leurs soins, les raisins n'arrivent pas à une maturité suffisante). Il va sans dire que les vendanges sont manuelles surtout si l'on veut trier.

**Vinification :** Eraflage des raisins le plus doux possible, sans écraser les baies puis mise en cuve. La fermentation commence après quelques jours de latence grâce aux levures naturelles du raisin. Pendant la fermentation, les matières solides sont remises en suspension dans le jus (2 fois par jour) pour obtenir une bonne extraction. Lorsque le moment est venu (dégustation), le vin est écoulé de la cuve en tonneaux : l'élevage commence. Après une période de 10 à 15 mois, les vins sont biologiquement terminés et sont tirés en bouteilles sans filtration si la turbidité est correcte.

**Dégustation :** Ce savigny suggère des notes d'encaustique, de miel et d'amande douce. La concentration en bouche est superbe, portée par une acidité fine et racée. La finale très citronnée appelle un second verre.

**Apogée :** Garde de 2012 jusqu'à 2016

**Service :** Température entre 8 et 10 °.

**Accompagnement idéal :** Fruits de mer, pâté chaud, terrine...

**Prix :** En 2012, 23 € en caviste. Millésimes disponibles aujourd'hui: 2008 / 2009.