



DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES

Savigny-lès-Beaune Les Lavières

2022

Cette parcelle de 2,6 hectares a été plantée en 1956. Son climat, les « Lavières », issu du mot lave, ce qui désigne ici, non pas de la pierre volcanique, mais des grandes dalles de calcaire dur, qui servaient autrefois à couvrir les toits de nos maisons. Cette vigne se trouve à mi-coteau, face au sud. On est en présence d'une terre argileuse en surface, et de ces fameux calcaires à environ 30/40 cm de profondeur. C'est ce calcaire, qui donne au vin une forte minéralité en bouche, une sensation saline et donc sapide en finale et surtout un magnifique bouquet floral au nez.

La culture du sol est exclusivement faite à l'aide de nos quatre chevaux Comtois et les traitements sont réalisés avec nos chenillettes, de sorte qu'aucun tracteur ne pénètre sur la parcelle. La vinification se fait, sans utilisation de pompe ni de sulfites, et en vendange entière, sauf les années de gel ou de grêle. L'élevage, se poursuit dans des fûts bourguignons de plusieurs vins pour 90% de la cuvée et 10% en fûts neufs, pour une durée de 14 à 18 mois.

DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES



GRAND VIN DE BOURGOGNE

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE
PREMIER CRU
- LES LAVIÈRES -

Millésime

LE MILLÉSIME 2022



DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES
GRAND VIN DE BOURGOGNE
SAVIGNY-LÈS-BEAUNE
PREMIER CRU
- LES LAVIÈRES -



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.

