



## SAVIGNY LÈS BEAUNE AUX FOURNEAUX Premier Cru 2013

### *Parcelle*

Appellation : SAVIGNY-LES-BEAUNE  
Premier cru Aux Fourneaux  
Cépage : Pinot Noir  
Couleur : Rouge  
Surface de production : 1,68 ha  
Orientation : Est

### *Terroir*

Les terres sont argileuses et profondes bien que l'on trouve plus de calcaire dans la partie haute de la parcelle. Cette vigne se situe dans la première partie du coteau et est exposée à l'Est.



### *Dégustation*

Le vin s'exprime sur la fraîcheur et sur le fruit. Sa structure est complexe et profonde, sa matière est riche; il est opulent mais sans lourdeur.

### *Millésime*

Un hiver frais et très couvert, laisse la place à un printemps excessivement pluvieux provoquant des inondations à Savigny et Beaune. Un début de cycle végétatif difficile donnera lieu à une floraison imparfaite qui augure encore une fois une mince récolte.

Le coup de grâce est donné le 23 juillet avec une grêle assassine car assaisonnée de grosses bourrasques de vent qui entame les récoltes de 70 à 95% sur nos vignes de Savigny et Pernand ; Corton échappe de peu à la catastrophe. Il n'y aura pas de cuvée de Savigny 1er cru "Les Lavières", car trop peu de raisins !

Le réconfort arrive à la fin de l'été avec une belle arrière saison qui nous permet de vendanger tard (du 6 au 15 octobre) et ainsi d'optimiser les maturités. Les vins sont denses, structurés et promis à un très bel avenir.