



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



● Savigny-lès-Beaune 1er Cru « Aux Clous »

ROU287

Historique

En 1947, Gabriel Liogier d'Ardhuy est embauché par Pierre André en tant qu'ingénieur agronome et œnologue pour prendre en charge le domaine viticole, la vinification et l'élevage de ses vins. A l'occasion des vendanges exceptionnelles du millésime 1947, Pierre André qui résidait à Paris vient en Bourgogne accompagné de sa fille aînée Eliane pour superviser le tout. Coup de foudre entre Eliane et Gabriel qui se marieront en mai 1948. De leur amour naissent aussi 7 filles, auxquelles ils transmettent toute la passion des vignobles. Fières de poursuivre le chemin de leurs parents, les sœurs ensemble gardent encore aujourd'hui le flambeau allumé pour assurer l'accomplissement d'une viticulture respectueuse du terroir et de son environnement, toujours accompagnées d'amoureux de la vigne.

Reconnaissance

Pays	France	Producteur	Domaine D'ARDHUY
Région vinicole	Bourgogne	Cépage(s)	100% pinot noir
Appellation	Savigny 1er Cru	Conservation	
Service			

Description

Oeil

Rubis foncé avec une teinte pourpre

Nez

Le nez est frais et présente des arômes de chêne neuf, de fruits rouges mûrs, de pétale de rose et de pain d'épice.

Bouche

La bouche est dense, mais ronde avec des tanins granuleux et une acidité fraîche qui rehausse le sucré du fruit. Le chêne est encore présent, mais le fruit est d'une grande pureté avec une belle densité et une bonne longueur.

Accord mets/vin

Commentaires

La vigne: Vieille sélection massale de Pinot Noir plantée sur 161-49. Vieille vigne, de 50 ans d'âge en moyenne. Exposition: Exposée plein Sud, sur une faible pente tournée vers le village de Savigny. Elle se situe à environ 260 m d'altitude, dans le cœur de l'appellation. Sol: Sol argilo-calcaire, formé d'éboulis calcaires sur sous-sol du jurassique. Très pierreux, ces sols sont chauds et secs. Vinification: Le raisin est foulé et égrappé à 100 %. La fermentation est démarrée rapidement (pas de macération pré-fermentaire). L'extraction des arômes, des tanins, de la couleur est naturelle (pas d'enzymage, pas d'extraction forcée par des chauffages exagérés) et se fait par pigeages uniquement. La cuvaison dure quelque 10-12 jours. Vin de goutte et première presse sont assemblés, déboués et entonnés. Le Savigny 1er Cru « aux Clous » est élevé en fûts pour 15 % à 20 % neufs. Le chêne des fûts provient des forêts de l'Allier qui apportent une touche aromatique élégante et de Nevers, plus intéressant pour la structure. L'élevage dure environ un an ; le vin est mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.

En une ligne