



Fondé en 1820
Tel: 03 80 22 35 39

Déjà 20 ans !

2019 marque notre vingtième vendange au domaine. Vingt années sont déjà passées avec toujours le même challenge à réussir : récolter le raisin au meilleur de sa maturité et réussir un vin que nous serons fiers de vendre.

Travailler dans une PME, c'est gérer au mieux les événements extérieurs : bouleversements climatiques, aléas économiques impactant directement nos ventes à l'export ... Mais c'est aussi se renouveler constamment : A la cuverie, après l'installation d'une table de tri dès notre arrivée, l'achat d'un nouveau pressoir, l'ensemble du matériel a été renouvelé. Dans les vignes, les vendanges en vert, le tri des raisins puis le passage en culture biologique initié dès 2007, la replantation en blanc d'une partie de notre vigne de Savigny ... Que de chemin parcouru !

Mais revenons à 2019 : après une première neige précoce le 30 octobre, l'hiver fut plutôt doux et brouillardoux. Une première gelée nocturne le 5 avril endommagea partiellement les vignes les plus précoces (principalement notre Chardonnay de Savigny), la majorité des bourgeons de Pinot Noir étant encore dans leur coton. Dimanche 14 avril, le gel est de nouveau annoncé. Les viticulteurs de chaque village se retrouvent à 5 h du matin et luttent avec leurs moyens : bougies, bottes de paille mouillées qui se consomment lentement. La côte brûle pour sauver les récoltes ! Le soleil se lève, les grappes n'ont pas gelées ... Une dernière alerte est lancée le 5 mai. Au domaine on teste cette fois les bougies. Disposées la veille à Savigny, les 400 petites flammes sont allumées en 2 heures. Les conditions ne furent pas réunies pour provoquer le gel des jeunes pousses mais nous avons beaucoup appris, en espérant ne pas avoir à recommencer de sitôt ! Puis l'été fut chaud très chaud, mais surtout sec, très sec. Les parties sud des grappes non protégées par les feuilles grillèrent au soleil. Les grappes et grains restant étaient cependant magnifiques ! Avec une pleine fleur le 7 juin, les vendanges furent annoncées mi-septembre.



Cette année, avec une équipe composée en grande partie de copains de notre fils, Hugo, les vendanges s'annonçaient festives ! Le 13 septembre, tout le monde était là. Les habitués, Pierre-Paul, Aurélie, Mathieu, Oskar, Jeremy sont présents. Nous sommes une quarantaine soit 21 coupeurs. Le raisin se coupe bien. Un peu de tri cependant est nécessaire pour enlever les raisins secs. On commence par les Bressandes puis on enchaîne avec les Marconnets. Le soleil est bien là et nous accompagnera pendant ces 5 jours. Samedi, les lycéens et étudiants renforcent l'équipe. Nous voilà plus de 50 à table. Nos cuisiniers Deux étoiles suivent la cadence. Impossible de perdre du poids pendant ces cinq jours ! Un restaurant s'est installé au domaine, ne cuisinant qu'à partir de produits frais. Chaque déjeuner est un moment convivial où le plaisir des papilles va de pair avec quelques heures de repos avant de repartir pour 4 heures de coupe.

Les Teurons, les Cent-Vignes puis les Aigrots et Savigny en rouge sont coupés pendant ces deux jours. Lundi, on commence par le Savigny blanc puis on continue avec les Toussaints. Mardi c'est le tour des Aigrots blanc puis Pommard pour terminer avec les Grèves et les Dessus des Marconnets. Mercredi, tout est rentré, le calme revient progressivement au domaine.

Au bilan :

- Encore des vendanges sans une goutte de pluie.
- Les rendements sont moyens, proches de 2015, soit environ 30 à 35 hl/ha.
- Le degré naturel est bon, l'équilibre entre l'acidité et la maturité des peaux et des pépins est parfait.
- La fermentation est facile, une jolie mousse rose apparaît lors des remontages provenant d'une belle richesse en azote naturel, les arômes remplissent la cuverie, la couleur est belle !

Les premières dégustations nous font découvrir des vins d'une belle complexité aux jolis arômes de fruits rouges.

En cave, le 2018 a terminé son élevage dans les fûts. Ils n'ont rien perdu de leurs atouts. Le blanc est magnifique : Le Beaune Aigrots se révèle un vin bien équilibré entre gras et minéralité, aux saveurs de fruits jaunes et d'agrumes. Notre dernier né, le Savigny blanc est lui aussi démonstratif, il a gagné en rondeur tout en gardant un bel équilibre et un joli fruité.

Les vins rouges, à la robe intense, présentent en bouche de riches arômes de fruits noirs, cerise, myrtille et d'épices. Les tanins sont soyeux, le vin a une belle longueur. Nous vous proposons comme chaque année une offre primeur. N'hésitez pas à en profiter.

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire et vous prions de croire, chère Madame, cher Monsieur, à l'expression de nos sentiments les plus conviviaux.

Geoffroy et Marie-Odile Choppin de Janvry