



Domaine des Terregelesses, Françoise André

SAVIGNY-LES-BEAUNE ROUGE « EZ CONNARDISES »

Superficie vigne 1h10a68

Age de la vigne 35 ans

Cépage Pinot Noir

Type de sol argileux

Vinification / Elevage

La vendange est réalisée manuellement avec un tri minutieux des grappes. L'égrappage est généralisé, seuls 10 à 15% des rafles peuvent être laissés sur des cuvées de belle maturité pour apporter une touche de fraîcheur aromatique. Une macération pré fermentaire d'environ 4 jours est réalisée à laquelle succèdent des pigeages et remontages quotidiens. L'objectif de cette gestion de la macération est de permettre une extraction optimale des éléments des pellicules en limitant autant que possible l'apport des éléments grossiers des pépins. Le décuvage a lieu dans les 15 jours de la date de la récolte du raisin. Les moûts sont ensuite élevés dans des fûts de 228 litres. La proportion du fût neuf, de l'ordre de 30% par an, se veut volontairement modérée pour laisser s'exprimer le terroir de l'appellation. En partenariat avec nos tonneliers, une réelle adéquation entre le type de fût et le caractère du vin est recherché.

Production annuelle moyenne

3300 bouteilles.

Millésime 2009

Son œil au rubis clinquant et profond attire les regards tandis que les parfums de cassis en bourgeons et de griotte annoncent une bouche gorgée de jus de cerise burlat. A apprécier aujourd'hui comme en 2015.

Millésime 2010

Au rubis vif de la robe répond un parfum changeant de rose, de violette sur une touche de panier de cerise noire. La jeunesse des petits fruits des bois (framboise et myrtille en tête) explose au palais au travers une fine acidité qui appelle à être croqué avec un magret de canard.

Millésime 2011

Sous sa robe de pinot il laisse deviner un bouquet de petits fruits rouges mûrs avec une touche estivale de violette. Très sapide au palais il glisse sur les papilles avec une saveur fine de cerise avant de conclure le mouvement par une touche de menthol. Déjà prompt au partage ce village possède de quoi vieillir jusqu'en 2016.

Millésime 2012

Ne vous fiez pas à sa couleur légère de griotte il va surprendre votre nez par ses senteurs de fruits noirs (cassis frotté et myrtille). Gourmand dès l'attaque il libère un tanin ample à la finale saline salivante. Jeune comme vieux il réglera un grand nombre de bouche.

Millésime 2013

Paré d'une robe légère de griotte il offre un boisé aux accents de moka avec une touche de framboise. Ce petit fruit rouge se retrouve en bouche dans une saveur fruitée qui bouscule les papilles par son relief acidulé. Pour des magrets de canard laqué.

Millésime 2014

Toute l'empreinte du Savigny est dans ce flacon. Une robe classique de pinot, des notes de petits fruits rouges (framboise) et de violette. Le fruit est rond et si son tannin joyeux chante en bouche sa finale laisse entrevoir une bonne dizaine d'années de garde. Affriolant.



Domaine des Terregelesses - Françoise André

7 Rempart Saint Jean 21200 Beaune Tél. 06 24 66 38 86 Contact : Lauriane ANDRE andre.lauriane@yahoo.com