



Jean-Luc Rousseau et Marie-Laure Serrigny.

Valeur sûre

FRANCINE ET MARIE-LAURE SERRIGNY

Marie-Laure Serrigny a pris les rênes du domaine familial, après le décès prématuré de sa sœur Francine l'été dernier. Elle vient d'être rejointe sur l'exploitation de huit hectares par Pierre, son neveu, et par Jean-Luc Rousseau, le conjoint de Francine, jusqu'ici caviste au Domaine de la Vougeraie. Le trio s'attache à produire des vins fins, fruités, plus « infusés » qu'extraits. « J'aime prendre mon temps, explique Marie-Laure. La cuvaison des rouges dure plus de trois semaines et les vins sont élevés longuement, pendant au moins dix-huit mois, dont douze à treize mois de fûts mais sans fût neuf ». L'ancienne cuverie de la Reine Pédauque, à Savigny, acquise en 2015, offre désormais plus d'espace et de meilleures conditions de travail. Le domaine s'est aussi agrandi de trois hectares en 2016, avec le rachat des vignes de Bruno Fèvre à Meursault (meursault-villages blanc et rouge, monthelie 1er cru et volnay 1er cru).

21420 Savigny-les-Beaune - Tél. 03 80 26 11 75

Savigny-les-beaune premier cru rouge - 17

La cuvée est issue d'un assemblage des premiers crus Peuillets et Dominode. Nez sur les fruits noirs et les épices. Bouche délicate, charnue, juteuse, gourmande et pleine de finesse.

Savigny-les-beaune rouge Serrignyissime - 16,5

Robe intense. Arômes riches et frais de cerises noires confiturées, de violettes... Le vin est complet : plein, opulent, long et bien équilibré.

Savigny-les-beaune rouge - 16

Arômes expressifs, précis de fruits noirs, de fleurs... Bouche grasse, pleine, charnue, avec de beaux tannins soyeux.

Savigny-les-beaune blanc - 15,5

Robe or-vert, brillante. Arômes de fruits jaunes, de noisettes fraîches... Bouche puissante, grasse, ample, avec une belle finale tonique.



CÔTE DE BEAUNE

SPÉCIAL MILLÉSIME 2016

BEAUNE, CHOREY-LES-BEAUNE, SAVIGNY-LES-BEAUNE,

villages, premiers crus, grands crus, rouges et blancs

RÉSULTATS HORS NORMES

255 échantillons avaient été dégustés sur le millésime 2015, 87 en 2016... Les trois villages regroupés dans cette dégustation font partie des plus touchés par le gel en 2016 avec une perte globale de l'ordre des trois-quarts de la production. Dans beaucoup de cas, les producteurs ont assemblés la micro-production récoltée sur plusieurs climats pour commercialiser une cuvée de premier cru qui représente un volume significatif. Ne traînez donc pas pour réserver vos bouteilles et ce d'autant que les pourcentages de réussite sont très élevés, supérieurs même à Savigny et Beaune, d'une dizaine de point à ceux enregistrés en 2015. Dans les parcelles où il restait

suffisamment de raisins de première génération, l'effet concentration des petits rendements a joué à plein. Les vins, rouges comme blancs, seront rares mais excellents.

Beaune : 32 vins présentés - 26 sélectionnés
81,5% de réussite.

Chorey-les-beaune : 16 vins présentés
8 sélectionnés - 50% de réussite.

Savigny-les-beaune : 39 vins présentés
31 sélectionnés - 79,5% de réussite.

NOTATION SUR 20

18 à 20 : vin hors normes

15,5 à 17,5 : vin exceptionnel

14,5 et 15 : très bon vin

Ⓢ : L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14. Vous pouvez demander ces notes à l'adresse e-mail suivante : ecrivin@ecrivin.fr

🌿 : Entreprise certifiée ou en cours de conversion à la viticulture biologique et/ou biodynamique.

Les dégustations de *Bourgogne Aujourd'hui* sont faites avec le verre Reveal'Up (45 cl) de la marque Chef & Sommelier.

LES PRIX

Fourchettes de prix TTC départ-cave.
Beaune premiers crus : 20 à 50 €.
Savigny premiers crus : 15 à 30 €.
Villages : 12 à 25 €.



AUXEY-DURESSES, MONTHELIE, SAINT-ROMAIN,

villages et premiers crus, rouges et blancs

RÉSULTATS

ROUGES ET BLANCS AU MÊME NIVEAU

Aussi étonnant que cela puisse paraître, Saint-Romain, vignoble le plus « frais » du secteur est également celui qui a le moins souffert du gel en 2016. Les dégâts étant par ailleurs très variables selon les coteaux : 40% de perte à Monthelie et 15 à 20% en premiers crus annoncent les vignerons ; 25% sur Auxey-Duresses avec des premiers crus épargnés comme le Val et d'autres touchés comme Les Duresses. Pour ce qui est des résultats, ils sont partout excellents et parfois même exceptionnels. Globalement, les petits rendements ont contribué à concentrer les vins et, en vins rouges, le niveau des meilleures bouteilles est assez proche de 2015

dans un style moins « solaire » et plus frais. Le constat est à peu près le même en blancs avec des vins bien équilibrés.

Auxey rouge : 30 vins présentés
20 sélectionnés - 66,5% de réussite.

Auxey blanc : 20 vins présentés
14 sélectionnés - 70% de réussite.

Monthelie rouge : 30 vins présentés
21 sélectionnés - 70% de réussite.

Monthelie blanc : 9 vins présentés
8 sélectionnés - 89% de réussite.

Saint-Romain rouge : 12 vins présentés
9 sélectionnés - 75% de réussite.

Saint-Romain blanc : 19 vins présentés
12 sélectionnés - 63,5% de réussite.

NOTATION SUR 20

18 à 20 : vin hors normes

15,5 à 17,5 : vin exceptionnel

14,5 et 15 : très bon vin

Ⓢ : L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14. Vous pouvez demander ces notes à l'adresse e.mail suivante : ecrivin@ecrivin.fr

🌿 : Entreprise certifiée ou en cours de conversion à la viticulture biologique et/ou biodynamique.

Les dégustations de Bourgogne Aujourd'hui sont faites avec le verre Reveal'Up (45 cl) de la marque Chef & Sommelier.

LES PRIX

Fourchettes de prix TTC départ-cave.

Villages : 10 à 20 €

Premiers crus : 14 à 25 €

LE TOP

FRANCINE ET MARIE-LAURE SERRIGNY

21420 Savigny-les-Beaune - Tél. 03 80 26 11 75

Auxey-duresses premier cru rouge

Les Duresses - 15,5

Arômes expressifs, précis, de cerises noires, de pivoines, de réglisse... Belle texture riche, fraîche, pure, croquante avec une finale épicée très agréable.