



BEAUNE, CHOREY-LES-BEAUNE, SAVIGNY-LES-BEAUNE, villages, premiers crus, rouges et blancs

RÉSULTATS MATCH NUL !

On ne va pas « chipoter » pour quelques vins sélectionnés en plus ou en moins, la conclusion évidente de cette première dégustation des 2018 des AOC beaune et savigny-les-beaune étant une forme de match nul, après une belle partie ; chorey étant à bon niveau, mais quand même légèrement en retrait. 75% de réussite à Beaune, 70% à Savigny, dans les deux cas en pinot noir qui reste le cépage ultra-dominant par ici, c'est très bien et finalement assez logique. Après les années de grêle, suivies en 2016 par le gel, le secteur avait déjà pu respirer en 2017 et 2018, millésime chaud, ensoleillé et très « généreux » ici comme ailleurs, a permis à tout le monde de remplir un peu les caves. La clef de la réussite en 2018 résidait donc dans la maîtrise des rendements dans les limites du raisonnable et dans le choix, pas évident, de la bonne date de vendange ; on a d'ailleurs pu voir des vigneron vendanger à plus de 2 semaines

d'écart dans un même premier cru. Toujours est-il que les meilleurs rouges 2018 sont tout simplement énormes : très riches, avec des fruités charnus et de bons équilibres. Quant aux blancs réussis, ils sont tout aussi remarquables !

Beaune villages et premiers crus rouges : 76 vins présentés - 57 sélectionnés - 75% de réussite.

Beaune villages et premiers crus blancs : 20 vins présentés - 16 sélectionnés - 80% de réussite.

Savigny-les-Beaune villages et premiers crus rouges : 81 vins présentés - 57 sélectionnés - 70,5% de réussite.

Savigny-les-Beaune villages et premiers crus blancs : 23 vins présentés - 15 sélectionnés - 65% de réussite.

Chorey-les-Beaune villages rouges et blancs : 30 vins présentés (dont 5 blancs) - 18 sélectionnés (dont 3 blancs) - 60% 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 que les abonnés aux formules « web » peuvent retrouver dans la base de données en ligne qui compte environ 20 000 vins à ce jour.

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

LES PRIX

Fourchettes de prix TTC départ-cave.

Beaune premiers crus : 20 à 50 €.

Savigny premiers crus : 17 à 40 €.

Villages : 15 à 30 €.

LE TOP

FRANCINE ET MARIE-LAURE SERRIGNY

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

Savigny-les-beaune premier cru rouge

Les Peuillets - 17

Robe grenat, intense. Arômes riches, fins de fruits noirs, d'épices, de réglisse... Beau jus concentré, cerisé, gourmand, avec des tanins « sucrés » et la longueur en bouche.

FRANCINE ET MARIE-LAURE SERRIGNY

Savigny-les-beaune

premier cru rouge La Dominode - 15

Savigny-les-beaune rouge Serrignyssime - 15