

Vinifié et mis en bouteille au Château
par Isabelle et François de Chavanes



Appellation Arbois Contrôlée

Vin issu de raisins de l'Agriculture Biologique
FR-BIO-01

13,5% vol | 75 cl |  | Produce of France



CHÂTEAU DE CHAVANES
MONTIGNY - LES - ARSURES

SAVAGNIN

2 0 0 9

Quartier Saint-Laurent . 39600 Montigny-les-Arsures . Tél : +33 (0)3 84 37 47 95

SAVAGNIN « Le Clos » 2009

Appellation

A.O.C Arbois

Cépage

Savagnin

Terroir

argilo calcaire

Exposition

Ouest et sud

Densité de plantation

6250 Pieds/hectare

Superficie

80 ares

Rendement

52 hl/hectare

Age de la vigne

9 ans et 6 ans

Conduite viticole

Biodynamie

Vendange

Manuelle

Vinification

Raisins pressés égrappés, début de fermentation en cuve thermo régulée puis terminée en pièces.

Elevage

Sur lies en fûts de chêne (25% neuf) 16 mois avec ouillage et bâtonnage

Mise en bouteilles

1 mars 2011 sans collage ni filtration.

Nombres de bouteilles

5595

Robe

Splendide robe jaune or calme, avec des reflets or verdâtre scintillant, un disque de prime jeunesse, une matière colorante moyenne, brillante, limpide et d'une bonne fluidité.

Nez

Magnifique 1er nez d'une bonne intensité aux arômes de fruits à chair blanche, d'agrumes, de fruits secs et floraux. Les arômes sont de très bonne persistance sur une évolution fraîche et juteuse. La traçabilité de la maturité de vendange est optimum, l'élevage sous bois se fond dans la matière du vin. Avec une aération, le 2ème nez est encore plus intense, il nous dévoile une farandole d'arômes de noisette fraîche, de grillé, miel d'acacia, d'agrumes, de beurre frais, de fleur d'oranger, de mandarine, d'amande fraîche et de fruit exotique. La finale du nez est excellente.

Bouche

A l'attaque fraîche, avec une présence de salinité perçue comme un trait de calcaire qui se pose sur la langue. Le milieu de bouche est structurée, un équilibre parfait où l'acidité tend la bouche et laisse place à une évolution de belle maturité. D'autres notes aromatiques se dévoilent comme l'ananas, le cuir, le tabac blond, mentholé, et gingembre. Une fin de bouche équilibrée et fraîche.

Commentaire

Un beau savagnin ouillé où le temps et le travail payent. Le savagnin est un cépage aux mille visages et aux mille accords. Le style du domaine s'affirme, je l'encourage à continuer dans cette voie.

garde

Un grand millésime, un grand vin. Il pourra porter nos espoirs de passer le temps entre 5 et 8 ans pour lui garder la forme, après il va évoluer donc changement d'accords. Dès aujourd'hui faites vous plaisir.

Transvasement, aération, décantation

Une aération d'une quinzaine de minutes sera la bienvenue. Attention de bien maintenir la carafe à bonne température dans un sceau sans glace ou avec un linge humide autour de la carafe.

Température de service

Une bouteille de tout le repas, commencer à 9° pour l'entrée, 12° sur le plat et même sur le dessert. A suivre à l'accord mets et vins.

Accord mets et vins

Turbot laqué à l'huile de sésame sur lit d'épinards
Blanc de volaille frais aux chanterelles en chaud-froid
Saint Nectaire affiné sur paille et pain toasté.

Christophe Menozzi