DOSSIER DE PRESSE

CHABLIS

FAMILLE SAVARY

ARTISAN VIGNERON

SOMMAIRE

4

4
6
6
8
10

12

12
12
12

15

15
16
16
17
18
20

22

22
24
26

DES HOMMES,UNE HISTOIRE

Un engagement familial

Rencontres...

Olivier Savary

Mathieu Savary-Terrier

Maxime Savary

NOS MARCHÉS

Les marchés

La distribution en France

La distribution à l'étranger

TERROIRS DE LÉGENDE

Chablis, poussons la porte d'or de la Bourgogne

Un petit coin béni des dieux

Les Climats, une histoire d'alchimie

Sous un air de Kimméridgien

Le respect de la terre

Du raisin au vin

NOTRE CARTE DES VINS

Gamme Expression & Origine

Gamme Pureté & Terroir

Gamme Parenthèse

DES HOMMES, UNE HISTOIRE

Un engagement familial

L'histoire commence récemment, en 1979 pour être exact, sous l'impulsion d'un homme, Guy Savary. Détenant un petit hectare de vigne, ce régisseur en chef du ministère de l'Économie et des Finances décide de produire quelques bouteilles de Chablis. Il fait alors connaitre à ses amis, familles et relations son vin au style si unique qu'il a plaisir à faire déguster. Il va d'ailleurs ouvrir son premier caveau de vente au sein de son domaine.

C'est un peu plus tard, le 1er janvier 1984, que le Domaine Savary a été créé, fruit d'un heureux mariage entre deux des plus anciennes familles vigneronnes du Chablisien. D'un côté Francine Bachelier, originaire de Villy, qui a apporté des terres et un savoir-faire âgé de plus de 200 ans, et de l'autre, Olivier Savary, originaire de Maligny, fils de Guy Savary, alors jeune vigneron.

Deux ans plus tard, ils déménagent au 4 chemin des hâtes à Maligny, l'adresse du Domaine aujourd'hui. Ce nouveau bâtiment va pouvoir réunir en un même lieu, le pressoir, la cuverie et le chai à barriques, un investissement qui répondait à l'objectif qu'Olivier s'était fixé : produire un très Grand Chablis. Puis en 1999, Olivier va reprendre la production des vins de son beau-père, il va alors pouvoir élargir sa gamme et vinifier des Petits Chablis, Chablis et Chablis Premiers Crus. Une palette de vins qui permet d'assoir la notoriété et le savoir-faire de ce petit domaine familial qui travaille à cette époque 8 ha de vignes.

Maxime

Mathieu

Olivier

Francine

Puis en tant que Bourguignons, ils construisent une cave voutée, un lieu intimiste pour déguster leurs vins en toute convivialité. Pour eux, c'est un réel aboutissement et une jolie vitrine permettant de mettre en évidence toute la quintessence de leur production.

En 2015, leurs enfants rejoignent le domaine. Une fierté pour leurs parents qui voient l'héritage se perpétuer. Complémentaires, tant dans leurs caractères que dans leurs formations, ils sont la relève du Domaine.

En 2020, pour marquer ce renouveau et cette continuation, une nouvelle identité est créée sous le nom évocateur de « Famille Savary », un regard tourné vers le futur et un hommage aux fondateurs. Ce nouveau nom arbore un logo qui raconte une belle histoire, celle de la fusion entre le terroir et l'empreinte de l'homme. Un clin d'œil à l'exogyra virgula, petit fossile de coquillage si typique du Chablisien. Dans la continuité de cet élan créatif, les étiquettes ont entièrement été revisitées afin de refleter chacun des terroirs de la famille.

Rencontres...

Olivier Savary
Fondateur, culture de la vigne, vinifications

Quelles ont été les étapes importantes du développement du domaine ? Historiquement et plus récemment.

Mon année d'installation pendant laquelle j'étais à l'armée du lundi au jeudi, à la fac d'œnologie à Dijon le vendredi et samedi puis le dimanche dans les vignes. C'était dense ! Ensuite en 1999, il y a eu le départ en retraite de mon beau-père, avec la reprise de la moitié de son exploitation et enfin l'arrivée des garçons en 2015 ! Une fierté de voir la nouvelle génération s'installer et perpétuer cet engagement, ils ont la vigne chevillée au corps…

Quels ont été les personnages marquants dans l'histoire du domaine ?

Tout d'abord nos parents qui ont cru en nous et aidé dans notre démarrage. Nos premiers gros clients qui sont toujours là aujourd'hui, Kermit Lynch, la Maison Richard ou encore notre client en UK, Bancroft Wines. Et plus insolite, la visite au Domaine de Gary Kasparov champion du monde d'échec, un honneur !

Quelles sont d'après vous les valeurs du domaine que vous avez pu transmettre à vos enfants ?

Vivre de sa passion, c'est déjà un privilège. Après il faut évidemment travailler, la valeur du travail est primordiale. Être rigoureux, respecter son outil de travail et sa vigne, transmettre à ses clients en toute convivialité ce qui nous anime au quotidien et leur faire apprécier toute la diversité de ce vin unique sur l'ensemble de nos terroirs.

Quel est votre plus beau souvenir ?

Notre rêve avec Francine était d'avoir une cave voutée en pierre. En bourgogne, ça parait évident, mais dans notre cas, pas de maison centenaire, nous sommes partis d'un champ de blé, il a fallu tout construire et donc cette cave, c'était la consécration. Et puis son inauguration fut un véritable moment de convivialité avec la venue de la Confrérie des Piliers Chablisiens. Pour ma femme, le plus beau souvenir c'est aussi le jour où nos enfants nous ont fait part qu'ils rentraient au Domaine pour prendre la suite de celui-ci. Quoi de plus beau que de transmettre !

Êtes-vous satisfait du changement de logo et des nouveaux habillages ?

Oui, pour plusieurs raisons ; il est nécessaire que les nouveaux entrants marquent un changement, ce qui contribue à booster leurs motivations. Que ce changement soit visible par les gens à l'extérieur, notamment nos clients historiques. En plus, nous avons de très bons retours, cela nous conforte dans notre choix et cette nouvelle image nous correspond parfaitement, entre sobriété et raffinement.

Le plus beau compliment que l'on puisse vous faire sur les vins ?

Qualité, droiture, mais surtout régularité.

« Une fierté de voir la nouvelle génération s'installer [...] ils ont la vigne chevillée au corps... »

Olivier

Mathieu Savary-Terrier
Commerce, marketing & communication

Comment décririez-vous l'évolution du domaine depuis que vous avez commencé à y travailler ?

Un domaine qualitatif, mais discret, qui n'assumait pas sa place sur le devant de la scène et qui restait sur ses acquis, car le commerce au sens général n'était pas le fort de mes parents. Ensuite, à la vigne comme en cave, le niveau d'exigence était déjà très présent. Nous ne faisons que maintenir la qualité de nos vins, en continuant à travailler avec rigueur et passion, et une volonté nouvelle de plus nous faire remarquer.

Comment imaginez-vous le futur ?

Travailler encore et toujours pour améliorer la qualité de nos vins et obtenir la place que nous méritons. Sans prétention, je pense que nous pouvons nous placer parmi les domaines qui comptent sur Chablis. Comme nous n'avons pas la volonté d'agrandir notre surface, nous avons à cœur de préserver la qualité de notre travail et les relations étroites que nous entretenons avec nos clients. Et surtout de préserver notre identité qui fait notre force et notre différence, car d'un millésime à l'autre l'esprit Savary est toujours présent dans chacune de nos cuvées.

Qu'avez-vous préféré durant les premières années passées au domaine ?

Depuis notre arrivée avec mon frère, j'apprécie vraiment de travailler en famille, nous sommes tous unis pour faire avancer l'entreprise. De l'entraide, de l'investissement, l'amour du travail bien fait, la convivialité et l'accessibilité de nos vins reflètent des valeurs transmises par nos parents. Un défi que nous sommes heureux de relever et toujours avec le sourire, ça commence par ça !

« Depuis notre arrivée avec mon frère, j'apprécie vraiment de travailler en famille [...] »
Mathieu

Quel est votre vin préféré ?

C'est toujours difficile de choisir parmi nos bébés, mais je dirai le Chablis Premier Cru Fourchaume avec quelques années en cave. J'aime beaucoup sa finesse, son élégance, la pointe de minéralité en fin de bouche. J'apprécie particulièrement son équilibre entre tension et finesse.

Quel est votre plus beau souvenir ?

Le lancement de la nouvelle identité, car pour moi c'est à ce moment-là que Maxime et moi avons pleinement pris le domaine en main. Même si nos parents ont donné leur avis, ils nous ont laissé décider. Grâce à ce changement, on apporte vraiment notre pierre à l'édifice. C'est aussi un vrai gage de confiance de la part de nos parents, car il s'agit d'un changement important et déterminant pour l'avenir du domaine. Nous nous sommes sentis très soutenus dans nos choix et c'est primordial pour réussir une succession.

Comment est perçue cette nouvelle identité ?

Elle est très bien perçue. Plusieurs personnes, clients ou collègues, nous ont fait remarquer que la nouvelle identité était plus en adéquation avec la qualité de nos vins comparé à l'image que nous donnions jusqu'à maintenant. La nouvelle identité est perçue comme gage de qualité, de droiture, et donne un sentiment d'affirmation. C'est donc pour nous une réussite ! En plus, elle fait parler, le logo attire l'œil et ouvre la conversation. C'est un début, après à nous de convaincre, de déguster et là c'est le vin qui fait le travail.

Et les étiquettes ?

Pour les étiquettes, nous n'avons que des retours positifs. Voici quelques qualificatifs que nous avons reçu de la part de nos clients, confrère, famille : "Originales", "Singulières", "Sobres et classes", "Modernes", "Élégantes", "Graphiques"…

La perception des vins est-elle meilleure ?

Assurément ! Par rapport à nos anciens habillages, c'est indéniable. Même si la qualité des vins est toujours la même, l'étiquette attire et du fait de son positionnement haut de gamme, elle rassure sur la qualité des vins. Un flacon à la hauteur du contenu, c'est essentiel de tenir cette promesse. La fidélité de nos clients en témoigne.

Ce travail de refonte vous a-t-il ouvert d'autres marchés ?

Oui, car la nouvelle identité nous a permis d'affirmer notre place au sein du paysage Chablisien et de nous différencier de nos confrères. Cela a d'ailleurs suscité la curiosité de prospects lors de notre participation à Wine Paris par exemple.

Maxime Savary
Culture du vignoble & vinifications

Quelles sont d'après vous les particularités de votre domaine ?

Les particularités du domaine sont multiples, nous sommes engagés dans le respect de notre vignoble et de son environnement. Nous avons par ailleurs la chance d'être issus de deux familles historiques du Chablisien, ce qui nous permet de travailler de vieilles vignes.

Comment travaillez-vous le vignoble et les vignes ?

Nous travaillons les vignobles et les vins de façon raisonnés, en ayant une réflexion sur chaque pratique pour essayer d'employer la bonne. Nous essayons de laisser chaque millésime s'exprimer.

Qu'avez-vous préféré durant vos premières années passées au domaine ?

Avoir la chance de pouvoir essayer de nouvelles choses au niveau des pratiques culturales, et aussi de pouvoir démontrer que le Chablisien contient réellement différents terroirs au sein même de l'appellation Chablis.

Quel est votre plus beau souvenir ?

Le millésime 2018, la première récolte où nous avons associé la qualité et une quantité suffisante, car nous avons commencé notre carrière avec le 2016 où nous avons fortement grêlé et 2017 où nous avons fortement gelé. Deux millésimes difficiles, donc 2018, c'est le millésime du renouveau…

« [...] nos vins sont à notre image, sincères ! »

Maxime

Comment décririez-vous vos vins ?

Je pense que nos vins comportent une finesse et une élégance, la signature de notre famille.

Quel est votre vin préféré ?

Chablis Hommage et Vieilles Vignes, car ce sont deux parcelles issues de nos grands-parents, qui expriment des arômes bien différents et aussi intéressants l'un comme l'autre. Ce sont deux vins qui nous confèrent des accords mets et vins insolites. Avec les vins de Chablis, nous pouvons oser beaucoup d'associations.

Le plus beau compliment que l'on puisse faire à vos vins ?

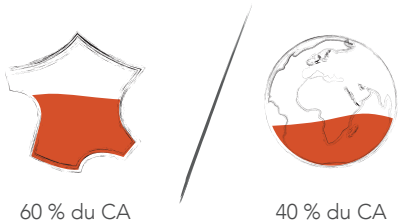
Nos vins ont un rapport qualité/prix qui est très bon, certains clients comparent nos vins au domaine les plus prestigieux de Chablis. Des confrères d'autres régions nous ont complimentés sur nos vins. Cependant, nous aimons la simplicité, le naturel et nos vins sont à notre image, sincères ! Et le nouveau logo ne change pas notre ADN, il nous permet juste d'avoir accès à un peu plus de lumière et comme pour tous végétaux, ça fait un bien fou !

Retrouvez-vous votre travail dans les nouveaux habillages ?

Oui, notamment sur la cuvée Hommage et les Premiers Crus, car elles reflètent bien la typicité de chacun des vins.

NOS MARCHÉS

Les marchés



60 % du CA
en France

40 % du CA
en export

La distribution en France*

Grossistes	74 %
Particuliers	23 %
CHR	3 %

La distribution à l'étranger*

Principalement 3 pays d'exportation depuis plus de 30 ans :

55 %
aux USA

17,5 %
au Royaume-Uni

10 %
en Russie

17,5 %
dans l'ensemble
des autres pays

** % du chiffre d'affaires*

FAMILLE SAVARY
ARTISAN VIGNERON
Petit Chablis
2020
APPELLATION PETIT CHABLIS

TERROIRS DE LÉGENDE

Chablis,
poussons la porte d'or de la Bourgogne

Plus qu'un nom, il est synonyme d'une promesse de dégustation. Ce petit vignoble de l'Yonne, au nord de la Bourgogne, peut s'enorgueillir d'être certainement le berceau de l'un des vins blancs le plus reconnu au monde. Un paysage de douces collines qui va prendre de splendides couleurs à l'automne.

Mais c'est surtout, un vignoble séculaire avec une nature géologique unique au monde qui va donner ce style si unique et minéral à ses vins. Le Chardonnay, maitre des lieux, excelle sur ce terroir et transmet dans les vins ce qu'il a de plus noble : pureté cristalline, élégance et complexité…

Un petit coin béni des dieux

Chablis est un vignoble extrêmement ancien, des traces de la culture de la vigne dès l'antiquité ont été retrouvées. Il y a eu cependant sous l'Empire romain un arrachage des ceps, car un empereur craignait la concurrence des vins de Gaulle. Puis deux siècles plus tard, Probus autorisa de nouveau la viticulture dans notre petit coin de Bourgogne.

Mais ce sont bien les moines cisterciens qui vont travailler au rayonnement de Chablis. L'ordre va mettre en place une organisation collective et de nouvelles techniques de travail. Grâce à eux, le vignoble va être considérablement modifié, débouchant sur un essor commercial sans précédent dans toute l'Europe chrétienne. Cependant, la prédominance du clergé était telle qu'elle provoqua à la révolution des heurts très violents. Une Société « les amis de la Liberté et de l'égalité » fut créée à Chablis et elle distribua à la Révolution les terres selon le mérite républicain. C'est de cette époque que date le morcèlement du vignoble en microparcelles.

Ensuite, sous l'effet de vignerons de talent, le XIX^{e} siècle fut placé sous le signe de la qualité. Jusqu'au ravage du phylloxéra qui décima le vignoble, il fallut pas moins de dix années pour le reconstituer. Puis vinrent les deux guerres mondiales qui privèrent le vignoble de sa main-d'œuvre et deux épisodes de gel particulièrement violents qui réduisirent le Chablisien à peau de chagrin.

Dans les années 50, il ne restait qu'une centaine d'hectares en production. Mais la détermination des viticulteurs permit de reconstruire le vignoble. Ils trouvèrent des moyens efficaces pour lutter contre le gel, véritable fléau encore aujourd'hui à Chablis, pour protéger les premiers bourgeons de la vigne, avec énergie et surtout beaucoup de ténacité.

Les Climats, une histoire d'alchimie

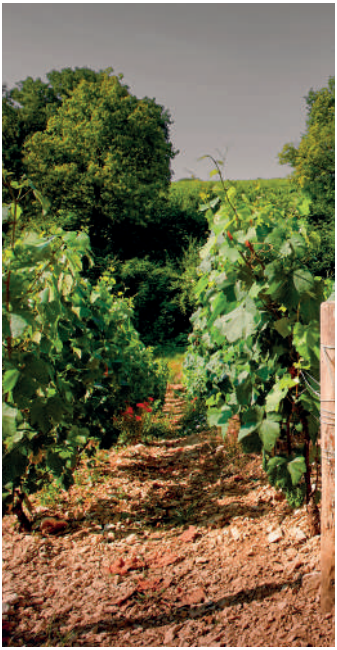
Terme typiquement bourguignon qui proviendrait du mot grec *Klima* et signifiant «inclinaison».

Dans les contrées bourguignonnes, il désigne un parcellaire de vigne, délimité, identifié et qui a été nommé depuis des siècles. Historiquement, les Chablis 1er Crus et Grands Crus sont divisés en 47 climats, chacun possèdant son histoire propre et bénéficiant d'une situation géologique et climatique unique.

Depuis juin 2015, ces Climats du vignoble de Bourgogne sont classés à l'UNESCO.

Sous un air de Kimméridgien

Remontons d'environ 150 millions d'années, à la période géologique du Jurassique supérieur, pour aborder l'illustre Kimméridgien indissociable du vignoble Chablisien… notre continent était recouvert d'eau et peuplé d'une prolifique vie aquatique. Dans ces océans primitifs se trouvaient de minuscules huitres en forme de virgule, les fameuses « Exogyra Virgula ». Lorsque ses eaux salines se retirèrent, un tapis marin compact, fossilisé et solidifié formant une strate de marne calcaire apparut, c'est ce que nous nommons aujourd'hui le terroir « Kimméridgien ». D'autres couches se sont formées au fil du temps, cependant c'est bien cette caractéristique géologique qui donne cette fameuse typicité à nos vins.



Le respect de la terre

Notre Vignoble :

- Petit Chablis : 2.7 ha
- Chablis : 14.28 ha
- Premiers Crus : 0.13 ha
- Bourgogne Épineuil : 2.48 ha (Pinot Noir)

Nos pratiques culturales :

- Tailles Guyot simple et double
- Labour intégral et enherbement sur tout le domaine
- Baissage
- Ébourgeonnage
- Relevage
- Effeuillage manuel
- Implantation de haies et de nichoirs à mésange
- Non-broyage de parties enherbées
- Arrêt des produits CMR (cancérigènes, mutagènes et reprotoxiques)
- Utilisation de prêle pour renforcer la plante face aux maladies cryptogamiques (oïdium, etc…)

Nous cherchons à cultiver nos vignes en respectant au maximum l'environnement, et de travailler avec la nature afin d'avoir un équilibre entre notre métier, notre environnement, et notre biodiversité. Un respect scrupuleux de la charte Terra Vitis et même un peu plus loin…

« Rien ne nous empêche de faire mieux, mais faire moins, il en est hors de question. Une éthique que nous partageons tous. »

Maxime

Le Label Terra Vitis

À la vigne, en tant que vignerons engagés dans une démarche toujours plus respectueuse de l'environnement, nos interventions sont réfléchies et limitées afin de conserver au maximum l'équilibre entre les différents milieux naturels et cultivés. C'est pourquoi le Domaine est Certifié Terra Vitis depuis 2019. Pour nous, cette reconnaissance est essentielle, elle valorise notre travail au quotidien et c'est un réel gage de sérieux pour nos clients.

Certification environnementale française exclusivement réservée à la viticulture, elle repose sur 3 piliers :

- Un engagement environnemental
- Une responsabilité sociétale
- Une durabilité économique.

Afin de préserver cette biodiversité et le développement des sols vivants, nous travaillons à maintenir des couverts végétaux, à entretenir des haies et des arbres et à trouver des alternatives techniques aux traitements. Terra Vitis garantit ainsi une utilisation des produits phytosanitaires ramenée à son strict minimum.

Le Label HVE

La Haute Valeur Environnementale (HVE) atteste de nos pratiques agroécologiques au sein du Domaine depuis 2020. Nous nous sommes engagés à favoriser les ressources et les mécanismes de la nature afin de préserver l'écosystème naturel et réduire au minimum notre pression sur l'environnement (sol, eau, biodiversité...).

Du raisin au vin

Tout commence par la qualité de la future vendange. Nous réalisons des prélèvements de maturité en 3 étapes :

- Par ilots
- Par parcelle
- Par parcelle à mi-vendange

Nous sommes très précautionneux pendant les vendanges, c'est pourquoi nous utilisons un transport avec jus séparés.

À l'arrivée au domaine, nous déchargeons sur table de tri, et remplissons par gravité les pressoirs. Nous utilisons un pressoir pneumatique et à basse pression. Le débourbage va s'effectuer à froid pendant 24h.

La fermentation alcoolique se réalise grâce à des levures naturelles sélectionnées. La fermentation malolactique qui va suivre se réalise elle de manière naturelle. Nous soutirons après élevage sur lies fines pendant 5 - 6 mois.

Nous collons nos vins pour stabiliser les protéines, puis effectuons un passage à -2 °C pendant 1 semaine pour éviter toute précipitation tartrique et nous terminons par une filtration tangentielle.

Nos vins sont vinifiés et élevés de façon à exprimer au mieux nos terroirs et les millésimes, c'est pour cela que nous intervenons le moins possible.

« Par nos pratiques, nous arrivons à produire des vins de caractère, fins et élégants. »

Mathieu

NOTRE CARTE DES VINS

Gamme Expression & Origine

La Gamme Expression et Origine est composée de notre Petit Chablis, de notre Chablis et de notre Chablis Sélection Vieilles Vignes. 3 expressions du Chardonnay sur des terroirs typiquement Chablisiens. Ce sont des vins frais et digestes avec cette pointe de minéralité typique. 3 cuvées pour accompagner une cuisine traditionnelle raffinée ou simplement à servir à l'apéritif.

Petit Chablis :

Le vin de plaisir par excellence. Un nez fruité, riche et gourmand qui explose et surprend. En bouche, une attaque riche et un fruit superbement équilibré par une belle tension. La dégustation pousse à vérifier l'étiquette et valider qu'il ne s'agit "que" d'un Petit Chablis. La finale amplifie ce questionnement par une longueur peu commune et une structure de fraicheur qui soutient la dégustation pendant encore de longues secondes. Vin de plaisir par excellence, il s'impose toutefois par des qualités qui sont souvent prêtées à son grand frère Chablis.

Chablis :

Délicat et subtil avec une minéralité toute Chablisienne. La bouche est riche et intense. La complexité du terroir apporte du relief à sa dégustation. Le calcaire accompagne chaque seconde de la dégustation et apporte son profil caractéristique jusque dans les dernières notes perceptibles d'une belle finale. Un Chablis minéral enveloppé d'intensité et de fraicheur qui reprend bien ce qu'un grand Chablis marqué par un terroir calcaire doit être à même d'offrir.

Chablis Sélection Vieilles Vignes :

À la fois tendre et charmeur. Le premier nez éblouit par sa richesse et sa profondeur. La bouche évoque d'abord des notes plus nettes, plus fermes et une tension propre au Chablis. Après quelques secondes, ce sont les vieilles vignes et l'élevage demi-muids qui entrent en scène pour rappeler les impressions évoquées par le nez. Sur un superbe équilibre, la bouche s'éternise et s'affine sur une tension minérale qui rafraichit l'expérience.

Famille Savary
Petit Chablis

Famille Savary
Chablis

Famille Savary
Chablis

Gamme Pureté & Terroir

La Gamme Pureté et Terroir est composée de notre Chablis Hommage, de notre Chablis Premier Cru Fourchaume, de notre Chablis Premier Cru Vaillons et de notre Chablis Grand Cru Les Preuses. 4 cuvées exceptionnelles, d'une extrême pureté, qui soulignent toutes les particularités de leur terroir. Ce sont des vins racés et complexes qui accompagneront les mets les plus raffinés.

Chablis Hommage :

Notre cuvée phare, en hommage à Raymond Bachelier, père de Francine. Les vignes sont plantées sur un coteau de Villy, donnant un autre style de Chablis, une minéralité plus saline, plus iodée qui rappelle l'autre composante de la géologie Chablisienne : ces petites coquilles d'huitres nommées Exogyra Virgula. Le nez est net, précis et cristallin. La bouche est ample sur le fruit, riche et ensoleillée. Superbe longueur qui se prolonge sur des marqueurs iodés typiques de l'appellation.

Chablis Premier Cru Vaillons :

Il rime avec complexité et richesse aromatique. Il offre immédiatement un nez charmeur sur un fruit mûr, plaisant et riche. Le deuxième nez confirme cette sensation de richesse et de chaleur avec un fond minéral. La bouche, entre fruit et tension, va finalement se diriger vers une matière d'une richesse presque extrême enveloppant les papilles sans jamais les saturer. La fin de bouche est marquée par le Chardonnay juteux croqué pendant les vendanges, ce qui semble évident, mais qui n'apparait finalement que rarement. L'expérience même d'un Chablis Premier Cru charmeur, ce Vaillons provoque les sens par sa richesse et sa générosité.

Chablis Premier Cru Fourchaume :

Il se pare d'un nez minéral aux reflets de fruits frais qui, à l'aération, s'épanouissent sur la gourmandise presque confite du coing. En bouche c'est la marque du terroir Chablisien qui ressort, entre minéralité, notes de tabac blond et arômes floraux. La superbe longueur convainc qu'il s'agit bien d'un Chablis Premier Cru à l'équilibre parfait et d'une superbe élégance. Il est en parfait équilibre entre tension et richesse, l'expérience même d'un Chablis Premier Cru superbement élégant.

Chablis Grand Cru Les Preuses :

Un nez expressif avec une complexité assurée par des arômes floraux élégants et délicats, complétés par des notes minérales (pierre à fusil), de grillé, de vanille, de miel et de noisette. Une superbe attaque franche poursuivie par un bon équilibre en bouche avec de la richesse et de la puissance. De fins arômes de prestige sur les fleurs blanches (sureau, lilas), des notes minérales, de noisette, de grillé et d'épices l'entrainent vers une finale exceptionnellement longue.

FAMILLE SAVARY
Chablis

FAMILLE SAVARY
Chablis 1er Cru

FAMILLE SAVARY
Chablis 1er Cru

FAMILLE SAVARY
Chablis Grand Cru

Gamme Parenthèse

Notre Gamme Parenthèse est composée de 2 produits. Notre Bourgogne Épineuil, vin rouge issu de Pinot Noir et notre Ratafia issu de nos mouts de chardonnays macérés mélangés à de l'eau-de-vie. Deux parenthèses qui viennent compléter notre gamme complète de produits exclusivement Chablisiens.

Bourgogne Épineuil :

À la fois intense et tendre. Son nez évoque des notes de violettes, de baies rouges et de baies noires. Ce délice de petits fruits s'ouvre sur un caractère marqué et intense, l'aération apporte un peu plus de richesse aux notes de fruits. La bouche charnue aux tanins superbement intégrés vient compléter l'expérience en lui apportant une dimension structurée. L'élevage sur bois attendrit délicatement ce magnifique Bourgogne Épineuil en dessinant un Pinot Noir du Nord de la Bourgogne qui évoluera à merveille pour dévoiler toute sa personnalité.

Ratafia :

IL offre un nez de raisins secs et de baies bien mures. En bouche, la rondeur du fruit se confirme, mais laisse tout de même place à une légère vivacité propre à la Bourgogne. On peut aussi découvrir quelques notes semblables à la noisette qui rappellent les compositions de fruits secs et à coques servies au moment de l'apéritif.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. DÉCONSEILLÉ AUX FEMMES ENCEINTES - SAV/DP2210FR

CHABLIS
FAMILLE SAVARY
ARTISAN VIGNERON

4 Chemin des Hâtes - 89800 Maligny - FRANCE
www.chablis-savary.com

Crédit Photo : © Serge Chapuis/Sébastien Boulard/Manon Laveau • © AdobeStock.com
Création graphique : Agence Préambulles