



CHABLIS
FAMILLE SAVARY
ARTISAN VIGNERON

Maligny, février 2023

DÉCOUVERTE : CUVÉE CHABLIS HOMMAGE DE LA FAMILLE SAVARY

- La Cuvée Chablis Hommage est le fleuron de la maison.
- Produit depuis 2018, ce vin est issu d'une seule parcelle sur le village de Villy à l'extrémité nord de l'appellation Chablis
- Son nom rend Hommage à Raymond Bachelier, grand-père de Maxime et Mathieu Savary

LA GENÈSE DE LA CUVÉE HOMMAGE

La Famille Savary vinifie séparément ses parcelles en AOP Chablis avant de les assembler pour constituer leur cuvée Chablis traditionnelle ou leur cuvée Chablis Vieilles Vignes. « De 2013 à 2017, lors des dégustations pré-assemblage, une parcelle de vieilles vignes de 2 hectares située sur la commune de Villy sort systématiquement du lot. » explique Mathieu Savary. L'idée de créer une cuvée spécifique germe dans leurs têtes.

En 2018, ils décident finalement de l'embouteiller séparément et d'en faire une cuvée à part entière ; cette cuvée portera le nom d'Hommage, un hommage à Raymond Bachelier, grand-père de Mathieu et Maxime Savary qui leur a transmis la passion et le savoir-faire du métier de vigneron.

DES VIEILLES VIGNES SUR UN TERROIR TYPIQUEMENT CHABLISIEN

La parcelle de vignes de 2 hectares, dont les raisins composent la cuvée Hommage, est située sur la rive gauche du serein à l'extrême nord de l'appellation Chablis sur la commune de Villy. Le coteau a une pente d'environ 15% à 20% avec une exposition plein est.

Le terroir de cette parcelle est typiquement Chablisien avec un sous-sol composé de couches d'argile parsemé de strates calcaires particulièrement riches en fossiles d'exogyra virgula (coquillages ressemblant à de petites huîtres). Ces argiles particulièrement profondes assurent en outre une alimentation hydrique optimale à la vigne même en cas d'épisodes de sécheresse comme ce fut le cas sur le millésime 2022.

UN VIN IODÉ ET SOLAIRE

La cuvée Hommage 2021 a une place bien à part dans la gamme de vins de la Famille Savary mais aussi dans le vignoble de Chablis : des notes salines et iodées exacerbées que les racines des vieilles vignes puisent dans les couches de calcaires parsemées de fossiles de coquillages. Le nez est net, précis et cristallin. La bouche est ample sur des notes d'agrumes, intense, riche et ensoleillée. La longueur se prolonge sur des marqueurs iodés typiques de l'appellation.





UNE PARCELLE TRAVAILLÉE AVEC PRÉCISION

Les vignes sont âgées de 37 ans et le rendement maîtrisé à 40hl/hectare, bien loin des 60hl/hectare autorisés par le Cahier des Charges de l'appellation d'origine protégée Chablis. « Ce rendement maîtrisé est notamment rendu possible par la taille en guyot double qui est la méthode historique pratiquée sur le vignoble ainsi que l'ébourgeonnage que nous pratiquons systématiquement sur cette parcelle. » explique Maxime Savary, Chef de Culture sur le Domaine.

Le sol est labouré intégralement afin de lui permettre de respirer au maximum et de préserver la vie qui y est présente.

La Famille Savary soigne particulièrement le rognage et l'effeuillage manuel des vignes de la parcelle avec pour objectif de ne laisser qu'une seule couche de feuille. Les feuilles et les grappes bénéficient ainsi d'une meilleure exposition aux rayons du soleil optimisant ainsi la maturité des raisins. En aérant le feuillage, les zones d'ombres et d'humidité se font également plus rares sur la parcelle, rendant moins favorable la prolifération de maladies telles que l'oïdium et le mildiou.

UNE VINIFICATION MÉTICULEUSE

Chaque étape de la vinification est suivie avec grand soin pour préserver le fruit, de la vendange à la mise en bouteille. Cela se traduit notamment par un tri manuel des grappes, une réception au pressoir par gravité afin d'éviter les goûts herbacés et l'astringence des pépins, un levurage attentionné et des températures contrôlées minutieusement pour chacune des cuves lors de la fermentation. La mise en bouteille est réalisée en fonction du cycle lunaire (depuis le millésime 2021), afin de préserver les vins de l'incidence de la lune.

« Nous souhaitons intervenir le moins possible sur nos vins, car nous pensons que l'expression d'un terroir et d'un millésime ne peut pas se faire lorsque nous intervenons beaucoup sur les vins et que nous utilisons beaucoup d'intrants dans nos vinifications. » ajoute Maxime.



À PROPOS DU DOMAINE

Famille Savary est un domaine viticole familial installé à Maligny au cœur du vignoble de Chablis. Le vignoble représente 20 hectares de vignes conduits en agriculture raisonnée (labels HVE 3 et Terra Vitis). Ils proposent des vins sur les appellations Petit Chablis, Chablis, Chablis 1er Cru, Chablis Grand Cru et Bourgogne Épineuil.

Leur philosophie : sincérité et convivialité.

Le style des vins : équilibre, finesse, pureté, élégance.

CONTACTS PRESSE

AGENCE PRÉAMBULLES

Étienne COTTRANT - etienne.cottrant@preambulles.fr - 06 23 33 84 19

Yoann JOUANNET - yoann.jouannet@preambulles.fr - 03 89 29 32 39

Kit presse et visuels disponibles à cette adresse :
www.chablis-savary.com/presse