Savigny-Les-Beaune Blanc, Louis Latour



Produite en quantité confidentielle, cette cuvée représente moins de 3,5 % de la production totale de l'appellation Savigny-lès-Beaune, ce qui en fait une véritable rareté parmi les blancs de la Côte de Beaune. Les parcelles sélectionnées se situent sur les coteaux les plus réputés du village, dont certains vignerons comparent les sols à ceux du prestigieux Corton-Charlemagne, situé à seulement quelques kilomètres.

Origine: Les vignes sont situées à l'extrémité ouest de l'appellation, en direction du village de Bouilland, à une dizaine de minutes seulement au nord de Beaune. Les sols argilo-calcaires riches en éléments ferrugineux favorisent une maturation lente du Chardonnay et apportent cette combinaison recherchée de puissance, de finesse et de fraîcheur minérale. C'est précisément cette singularité qui pousse certains professionnels à rapprocher ces terroirs de ceux du célèbre Corton-Charlemagne.

Encépagement: Chardonnay

Vinification: La vendange est entièrement réalisée à la main afin de préserver l'intégrité des grappes. La fermentation se déroule traditionnellement en fûts de chêne français avec réalisation complète de la fermentation malolactique. L'élevage dure entre huit et dix mois en barriques de la Tonnellerie Louis Latour, dont 10 % neuves, un dosage mesuré qui apporte complexité et élégance sans masquer le caractère du terroir.

Dégustation: Sous sa robe jaune pâle brillante se dévoile un nez expressif mêlant pêche blanche mûre et fruits exotiques. La bouche séduit par sa rondeur et sa texture soyeuse, soutenues par de délicates notes de pâte d'amande. La finale, fraîche et minérale, rappelle l'influence des sols argilo-calcaires de la Côte de Beaune.

Potentiel de garde: 3 - 5 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Sa richesse aromatique accompagne magnifiquement un homard rôti au beurre, des noix de Saint-Jacques poêlées ou une sole meunière. En Belgique, il sublime également les croquettes de crevettes grises, un classique gastronomique dont la finesse répond parfaitement à son élégance. Avec un fromage de chèvre affiné, il révèle toute sa tension minérale.