

SAVIGNY-LES-BEAUNE 1^{ER} CRU « AUX VERGELESSES » 2021 Domaine Simon Bize & Fils



Situation : L'histoire du domaine débute en 1880 avec Simon Bize, qui se lance dans la viticulture avec quelques arpents de vigne. Le domaine passe ensuite à son fils (qui s'appelle lui aussi Simon), en 1918, qui augmente sa superficie, puis au fils de ce dernier (encore un Simon), en 1950. À partir de 1950, le domaine commence à prendre son envol en se constituant un portefeuille de clients particuliers, cavistes et restaurateurs. Mais c'est Patrick Bize, qui à partir de 1972

porte au sommet la qualité de ses vins.

Au décès brutal de son époux en 2013, Patrick Bize, Chisa s'est retrouvée devant des raisins à vinifier et des vignes à cultiver. Prenant à bras-le-corps ces rudes épreuves, elle a su maintenir le niveau déjà élevé des vins du domaine tout en insufflant sa sensibilité. Elle cultive ses vignes dans le plus grand respect de l'environnement. En cave le soufre est quasi-inexistant et les vins sont élevés dans des fûts usagés. Poursuivant dans le style du domaine, Chisa Bize produit des vins sans artéfacts, sculptés en profondeur et destinés à la garde. Ses savigny-lès-beaune sont des références incontournables.

Encépagement : 100% Pinot Noir

Terroir : marnes sableuses et calcaires sur un coteau très pentu.

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 2026 à 2030

Observations : Les Vignes de pinot noir s'expriment ici sur des terres de chardonnay, et tirent toute l'énergie, la minéralité et la richesse de ce sol si particulier. Elles produisent la parfaite expression d'un pinot fin de sols calcaires. Sur ce millésime 2021 qui fait chanter le fruit, on aime l'équilibre entre puissance, velouté des tannins et une onde joyeuse de fruits acidulés. Une merveille d'intensité.

Quelques accords : Côte de bœuf sauce Choron ; Salmis de palombe...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com