

SAVIGNY-LES-BEAUNE ROUGE 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 : Argilo-calcaire.

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 2025-2030

Observations : Splendide Savigny rouge en 2021, un vin de chair fuselée, de gourmandise et d'énergie. Scintillant, velouté et vertical, il brille par l'éclat juteux de son fruit, la profondeur et l'intensité gourmande des petits fruits rouges et de la myrtille, mais aussi par l'élégance et la finesse superlative de sa matière.



Quelques accords : Une belle volaille rôtie ; Andouillette grillée accompagnée d'un gratin Dauphinois...