

Domaine Jean-Luc Maldant - AOC Savigny-Lès-Beaune - 2007



Cuvée
Savigny Lès Beaune
Appellation
Bourgogne
Millésime
2007

[Commandez en ligne](#)

Cinquième génération de viticulteur, **Jean-Luc Maldant** suit une formation au lycée viticole de Beaune, afin de s'installer sur le domaine familial.

En janvier 1988, il décide de quitter l'exploitation familiale pour créer son propre domaine. Il s'installe avec 2,5 hectares de vignes en fermages, et la première récolte est vendue en raisins. Après avoir repris d'autres parcelles, il aménage une petite cuverie au centre du village et il commence à faire son vin, pour produire enfin ses propres bouteilles. Il est rejoint en 2002 par **Arnaud Jobard**. Aujourd'hui, ils exploitent 7,78 hectares de vignes en Appellation d'Origine Contrôlée.

Le vignoble est conduit en lutte raisonnée avec un profond respect de l'environnement : travail du sol (toutes les vignes sont labourées en hiver et en été), utilisation modérée des produits phytosanitaires (voir disparition total des insecticides).

Terroir

Argilo-calcaire

Cépages

Pinot Noir 100 %

Vinification

Vendange mécanique afin de récolter à maturité optimale. Macération préfermentaire à froid entre 10 et 12 jours. Fermentation thermorégulée pendant une dizaine de jours.

Dégustation

Robe profonde et brillante aux reflets vermillon. Nez fin aux notes de fruits rouges discrets (cerise, fraise écrasée) complété par de fines notes boisées torréfiées. Sa bouche est toute aussi fine et ciselée que le nez, la longueur et la puissance, mêlent les fruits au boisé tout en respectant son équilibre.

Consommation

Civet de lapin fermier. Pigeon de Bresse en salmis. Roue de Brie de Meaux, fromage frais

Elevage

16 mois en fût de chêne, avec plusieurs soutirages de manière à assouplir et enrober les tanins.

Mot du caviste

Vin pouvant être bu légèrement rafraîchi en période estivale. Potentiel de garde compris entre 5 et 10 ans selon les conditions de conservation.



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/637>