



*Jean-Baptiste Lebreuil
entouré de Florent Fraichot
et Thérèse Margueritte,
ses salariés.*

Valeur sûre

PIERRE ET JEAN-BAPTISTE LEBREUIL

Jean-Baptiste Lebreuil fait partie des vigneron·s incontournables de l'appellation. Comme pour beaucoup, 2016 a été une année difficile. « J'ai perdu 70 % de ma récolte. Clairement, 2017 a été une année salvatrice, même si l'on a craint le gel en début de campagne. C'est à Savigny qu'est née l'idée de faire brûler des bottes de paille pour protéger le vignoble. On a fait ça pendant cinq jours. Après cela, tout s'est bien déroulé et on a débuté les vendanges le 7 septembre ». L'homme est attaché au travail de la vigne. « J'ai une équipe d'habitué·s en qui j'ai confiance. Les parcelles sont bien tenues. C'est primordial pour la suite ». L'ensemble de la récolte est égrappé, avant une vinification classique. « Je ne cherche pas à faire des vins puissants et charpentés. Je préfère les tanins veloutés, gourmands, avec un beau fruité ». Depuis un an, le domaine dispose d'une petite structure de négoce pour étoffer la gamme

en pernard blanc et en corton-charlemagne grand cru notamment.

21420 Savigny-les-Beaune - Tél. 03 80 21 52 95

Savigny-les-beaune premier cru rouge

Les Peuillots 2017 - 16,5

Nez ouvert et pur sur la cerise noire. La bouche est fraîche, tonique, avec du caractère et une belle longueur.

Savigny-les-beaune rouge

Aux Grands Liards 2017 - 16

Nez riche sur les fruits noirs et les épices. La bouche est juteuse, avec un côté croquant. Un village promet à un bel avenir.

Savigny-les-beaune rouge 2017 - 15,5

Beau vin en devenir, encore un peu serré à ce jour, mais il y a une jolie matière et un fruité raffiné.

Savigny-les-beaune premier cru rouge

Aux Gravains 2017 - 15,5

Nez puissant sur les fruits noirs, le chocolat et le réglisse. La bouche est charnue, avec des tanins veloutés. Déjà beaucoup de plaisir.

Savigny-les-beaune premier cru blanc

Aux Clous 2017 - 15

Savigny-les-beaune blanc

Dessus les Gollardes 2017 - 14,5