VINS NOTÉS 14,5 et 15

@
65
illissand - 15
Connardises - 15

FILS

20 88
Teurons (22 €) - 15

FILS @
61

BOISSET
rouge

ET FILS
rouge

15

ET FILS
15

14,5

15

14,5

DOMAINE DES CROIX
Beaune rouge - 14,5

RODOLPHE DEMOUGEOT
Beaune rouge Les Epenottes - 15

DENIS PÈRE ET FILS @
21420 Pernand-Vergelesses - Tél. 03 80 21 50 91
Savigny-les-beaune rouge - 14,5

PHILIPPE ET ARNAUD DUBREUIL
Savigny-les-beaune premier cru rouge
Les Narbantons (19,50 €) - 14,5

JEAN FÉRY ET FILS
21420 Echevronne - Tél. 03 80 21 59 60
Savigny-les-beaune rouge Sous la Cabotte - 15

MICHEL GAY ET FILS @
21200 Chorey-les-Beaune - Tél. 03 80 22 22 73
Chorey-les-beaune rouge - 15
Savigny-les-beaune premier cru rouge
Les Vergelesses - 14,5

JEAN-MICHEL GIBOULOT
Savigny-les-beaune premier cru rouge
Les Peuillets - 15

PHILIPPE GIRARD
Savigny-les-beaune rouge (16 €) - 15

MAISON CAMILLE GIROUD @
21200 Beaune - Tél. 03 80 22 12 65
Savigny-les-beaune premier cru rouge
Aux Clous - 15

JULIEN GROS
21700 Premeaux-Prissey - Tél. 06 10 84 84 13
Savigny-les-beaune rouge
Clos du Village (24 €) - 14,5

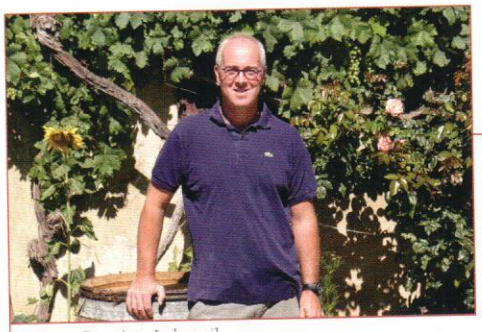
PIERRE GUILLEMOT
Savigny-les-beaune rouge vieilles vignes - 15

JEAN GUITON
21200 Bligny-les-Beaune - Tél. 03 80 21 62 07
Beaune premier cru rouge Les Sizies - 15

BAPTISTE GUYOT @
21200 Beaune - Tél. 03 80 22 46 55
Beaune blanc Clos du Foulot - 15

MAISON LOUIS JADOT
Beaune premier cru rouge Clos des Ursules - 15
Savigny-les-beaune premier cru rouge
La Dominode - 15
Beaune rouge Cras - 15

SOPHIE JOIGNEAUX @
21250 Corberon - Tél. 06 86 78 39 54
Chorey-les-beaune rouge
Les Beaumonts (15,50 €) - 15


Jean-Baptiste Lebreuil.

PIERRE ET JEAN-BAPTISTE LEBREUIL

En progrès constants

Jean-Baptiste Lebreuil, qui est revenu sur le domaine familial en 1999, cultive aujourd'hui près de treize hectares de vignes sur le secteur de Savigny-lès-Beaune et les appellations proches. Depuis 2014, le domaine possède une table de tri vibrante et a fait le choix d'égrapper la totalité des raisins ; le travail à la cave est réalisé par gravité, afin d'éviter d'abîmer le fruit. Selon Jean-Baptiste Lebreuil, « le millésime 2019 a été facile à vinifier, avec une belle matière première et il n'y a pas eu de tri à faire à la cuverie, ce dernier ayant déjà eu lieu à la vigne. Les vendanges se sont déroulées essentiellement le matin pour favoriser la fraîcheur de la vendange. Après une macération préfermentaire à froid de six à huit jours à 8°, les vins remontent doucement à 10-12°, avec un pigeage par jour, à froid, pour favoriser le fruité frais, en recherchant le côté *corbeille de fruits* et le velouté des tanins. Ensuite, lors de la fermentation alcoolique, on se limite à un remontage par jour pour ne pas trop triturer le raisin et pour conserver le fruité et la pureté. » Le domaine a prohibé tous les herbicides et les insecticides depuis 2003 et a engagé une réflexion sur la culture en biodynamie depuis 2011. Jean-Baptiste Lebreuil accueille volontiers la clientèle particulière dans son beau domaine en centre du village.

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

Savigny-les-beaune premier cru rouge
Aux Gravains- 17
Robe grenat, brillante. Arômes floraux, fruités, délicats, enrobés de notes boisées-réglissées. Le vin est complet : ample, soyeux, riche, élégant, avec une belle finale épicée.

Savigny-les-beaune premier cru rouge
Aux Clous - 16,5
Robe soutenue. Arômes de fruits rouges et noirs compotés, de fleurs... Le vin est concentré, plein, tout en gardant un côté juteux et une belle fraîcheur.

Savigny-les-beaune premier cru rouge
Aux Serpentières - 15,5
Robe pourpre, brillante. Arômes discrets, fins, de fruits noirs, de roses... Beau volume en bouche, avec de la chair et de la fraîcheur.

Savigny-les-beaune blanc - 14,5
Savigny-les-beaune rouge - 14