

# Nicolas Potel

Le Village de Savigny se situe dans la combe de Fontaine Froide, à quelques kilomètres au Nord de Beaune.

On trouve *Saviniacus* en 936 puis Saviniaco au XII<sup>ème</sup> siècle. Il s'agit sans doute du nom d'un homme ayant vécu à l'époque gallo-romaine.

Le vignoble de Savigny passe pour être l'un des plus anciens du département. Une branche de la voie romaine reliant Langres, Autun et Besançon y passait. On sait qu'à toutes les époques, l'évêque d'Autun, Cîteaux, l'Abbaye de Maizières, les ducs de Bourgogne et les seigneurs de la région y possédaient des vignes.

## **Savigny-les-Beaune Vieilles Vignes 2003**

Sol : Calcaires, sols pierreux avec des graviers.

Exposition : Sud, Est et Nord/Est.

Altitude : 220 m à 360 m.

*Cette cuvée est toujours incroyablement mûre et riche. Les vieilles vignes ont donné des raisins d'une concentration extraordinaire. Grâce à leur enracinement profond, elles ont moins souffert de la chaleur que les plantes. Cinq parcelles maintenant pour cette cuvée, dont une achetée par Nicolas en novembre 2004, la plus vieilles plantées en 1907. Les raisins titraient entre 13 % Vol jusqu'à 13,8 % Vol, la maturité des tannins était excellente, superbe couleur, cuvaision de 18 jours puis pressurage pneumatique et débourbage de 3 semaines. Ce vin a été soutiré en mars 2004 et mis en bouteille en septembre 2004. Un élevage avec 20% fûts neufs et 60 % fût d'un vin, super rapport du bois d'un an avec ce vin très doux et élégant.*