

SAVIGNY LES BEAUNE

« AUX GRANDS LIARDS » 2023

Domaine Parigot



Situation : Propriété familiale depuis quatre générations, le domaine Parigot est situé à Meloisey et s'étend sur une quinzaine d'appellations réparties sur sept communes différentes. Il représente aujourd'hui une superficie de 18.5 hectares. Aujourd'hui dirigé par Alexandre Parigot, qui a repris le domaine de son père Régis. Optant pour une culture raisonnée, et cherchant à établir des vins proches de leur terroir.

Le Domaine Parigot est aujourd'hui une référence pour tout amateur de Pommard, la maîtrise du Pinot Noir est ici simplement extraordinaire. Les millésimes sont chaque année de plus en plus attendus et il devient difficile de trouver certains de leurs vins.

Encépagement : Pinot Noir 100%.

Terroir : Argilo-calcaire.

Température de Service : 16 à 17°C. Carafage recommandé (2h)

Potentiel de Garde : 2026-2029.

Observations : Le nez nous séduit par sa dimension florale et aérienne, sur la tulipe, la rose rouge et les œillets. Côté fruits, les petits fruits rouges prennent le dessus, entre cerise, framboise et tarte à la fraise. Plus il s'aère, plus le vin déploie une dimension plus épicee. En bouche, ce Savigny se montre dense et charnu : nul doute que ses tanins encore un peu fermes se seront assouplis après deux ou trois années de cave. Les équilibres sont remarquables avec une tension minérale et caillouteuse bien présente. La finale est longue, nette, parée d'un élevage particulièrement élégant. Un cru au potentiel de garde évident.

Quelques accords : Filet de canette rôti aux baies rouges, Selle de Chevreuil rôtie...

