



**Producteur :** Domaine Louis Chenu et Filles

**SAQ (CCNP) :** 12876106

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 62.75 \$

---

**Appellation :** Savigny-les-Beaune 1er cru

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Bourgogne

**Nom du propriétaire :** Louis Chenu

**Géologie du sol :** Terres rouges et sol caillouteux

**Encépagement :** Pinot Noir (100%)

---

**Accord vin et mets :** Accompagne les viandes blanches et rouges, surtout les gibiers à plume (canard, pigeon)

---

---

### Le domaine :

Louis Chenu et filles est un domaine familial basé à Savigny-les-Beaune. Le domaine, cultivé sur 9 hectares, est géré aujourd'hui par les sœurs, Juliette et Caroline qui ont repris peu à peu la gestion de l'exploitation. L'une s'occupant de l'aspect commercial et l'autre de l'aspect vitivinicole. Le domaine a été lancé par Angel, la «?grand-mère de leur grand-père?» aux alentours de 1915. Cinq générations plus tard, une sixième en train de grandir au milieu des parcelles de vignes et des rangs de barriques. Une future relève?!

Clous est synonyme de clos. Ce cru est implanté à mi-coteau, à proximité du village. Les premières parcelles de vignoble ont été achetées par Louis Chenu en 1914, elles sont exploitées aujourd'hui par son arrière-petit-fils, Louis Chenu, aidé de sa femme et de ses filles.

### Revue de presse :

Jean Aubry, *Le Devoir*, Jan 2024

Niché tout juste sous la commune de Savigny-lès-Beaune avec exposition sud-sud-est, ce cru issu de l'agriculture biologique gagne subtilement en étoffe fruitée sans le moindre creux de bouche. La sève y est harmonieuse et consistante, ventilée par des tanins souples, bien frais et qui ne manquent pas de précision. Une jolie bouteille qui n'aura même pas le temps de prendre sa place le soir de la Saint-Valentin tant elle régale les papilles aujourd'hui.

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/805100/grappiller-pendant-il-reste>

---

**Nadia Fournier, Le guide du vin 2023, Oct 2022**

Cette parcelle située en bas de coteaux donne chaque année un excellent vin et bénéficiait, jusqu'en octobre 2019, de l'Apport de très vieilles vignes (75 ans), arrachées depuis. Discret à l'ouverture, le vin met quelques minutes avant de se révéler. La maturité du fruit est là (difficile de faire autrement en 2019 avec des températures qui frôlés les 40 °C), sans verser du côté confituré. La bouche est généreuse, posée sur des tanins ronds, mais elle est aussi vibrante, pleine d'énergie et de jeunesse, tout en étant étonnamment compacte en finale. Un excellent vin en devenir, qu'on gagnera à laisser reposer en cave jusqu'en 2025-2027.

**Jean Aubry, Le Devoir, Sep 2022**

À peine décalé à l'est du village de Savigny, à l'abri du bois de Chenôve et exposé plein sud, ce lieu-dit fait vibrer le pinot noir par son registre floral (rose rouge) et épicé (anis-cannelle) particulier, mais c'est encore une fois sa capacité, derrière une apparente «fragilité», à imposer une personnalité forte qui marque. Ce 2019 se déguste déjà aujourd'hui avec un bonheur à peine contenu, avec ses tanins mûrs et bien fondus, son fruité de fraise-cerise appétant et sa texture veloutée liée à merveille. Longue finale que relèvera plus encore cailles farcies, poulet rôti ou un époisses peu affiné.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/758177/billet-vins-vendanges-dans-le-medoc>