

SAVIGNY-LES-BEAUNE HAUTS MARCONNETS 1ER CRU Chardonnay

« ...La nature particulière du sol de cette vigne des Hauts Marconnets, classée en Premier Cru, riche en calcaire, a incité Chanson à planter la vigne en Chardonnay, le cépage noble traditionnel de la Bourgogne... » [ENTREPRENDRE](#) - Mai 2005

Millésime 2016

Note : 90 - [Inside Burgundy 2018](#)

Note : 17/20 - [Jancis Robinson - Novembre 2017](#)

Note : 88 - [Burghound - Juin 2018](#)



Millésime 2015

Note : 91 - [James Suckling - Février 2018](#)

Note : 17/20 - [Jancis Robinson - Décembre 2016](#)

Note: 15/20 - [Guide des vins Bettane + Desseauve 2018](#)

Note : 16/20 - [Le guide des meilleurs vins de France RVF 2018](#)

Note: 89 - [Wine Spectator - 31 Juillet 2017](#)

Note: 91 - [Burghound - Juin 2017](#)

Note : 17/20 - [Julia Harding - www.jancisrobinson.com](#)

Millésime 2014

Note: 90/100 - [Wine Spectator - Jan. 31 Fev. 28, 2017](#)

Note : 15/20 - [Le Guide des Meilleurs Vins de France 2017- RVF](#)

« Moins ouvert et extraverti que le Meursault 2014 mais le nez fait montre de beaucoup d'élégance et de finesse. Souple et agréable en bouche sur une note phénolique et des arômes très frais. Une belle complexité qui s'intensifie en cours de dégustation. Très agréable... également généreux et savoureux en finale. Il reste légèrement tannique... »

SAVIGNY-LES-BEAUNE HAUTS MARCONNETS 1ER CRU Chardonnay

Bill Nanson - The Burgundy Report - 1 Février 2016

« Précis et tendu, aux arômes floraux et miellés. » Philippe Richard - L'Express supplément - 08/14 Juin 2016

Millésime 2012

« Le Savigny-Lès-Beaune Premier Cru Les Haut Marconnets 2012 et ses notes de clémentine, d'amande sont un véritable enchantement. Quelques très beaux souvenirs remontent à la surface pendant la dégustation de ce vin. Le Domaine Chanson confirme sa réputation et contribue à celle dont jouit la Bourgogne. »

Sommeliers International-Hors-Série- N°149 - 12 novembre 2015

Note : 15/20 [Le guide des meilleurs vins de France 2015 - RVF](#)

"Parcelle de deux hectares, sur la montagne surplombant Savigny. Parcelle plantée en Pinot Noir il y a une cinquantaine d'année, remplacé depuis par du Chardonnay. Le fait de le remuer dans le verre fait disparaître des notes superficielles et révèle une belle gamme aromatique tout en finesse et en précision. Belle rondeur sur une structure généreuse et une minéralité saline. Il a une amplitude plus marquée que ce que j'aime - en particulier dans les Savigny mais il possède des arômes mettant l'eau à la bouche et une belle longueur en fin de bouche.» [Bill Nanson - The burgundy report - Mars 2014](#)

"Il y a une réduction assez présente qui autorise la décantation et qui domine actuellement le fruit. Sinon, ce vin a de l'énergie sur une structure charnue et luxuriante qui révèle une belle richesse et une minéralité subtile. Fin de bouche nette et précise sur des notes de citron qui montre une belle profondeur et une bonne longueur." Note : 88 [Burghound.com - June 2014](#)

Note : 92 [Burgundy 2012 - Special Report - Tim Atkin](#)

Millésime 2011

Note : 15.5/20 [Le guide des meilleurs vins de France 2014 - RVF](#)

« Des arômes plein de charmes et des notes de cake au citron, de tarte aux pommes sur une pointe minérale éclairent ce vin frais et complexe. Long sur une belle structure, il révèle une pointe de noisette en fin de bouche. A déguster à partir de maintenant jusqu'en 2022.» note : 91 [Wine Spectator - 31/08/2014](#)

"Marconnet est juste avec cette agréable minéralité." Note : 15.5/20 [Le Guide des meilleurs vins de France 2014 - La RVF](#)

"Un grand nez : une explosion aromatique sur le pamplemousse blanc, le citron vert et les levures. Une certaine rusticité en bouche où le boisé malmène les arômes en ajoutant des notes de tanins de bois à la combinaison aromatique. Il faudra le laisser en cave pendant deux à trois ans pour que le fruit rattrape le côté boisé." Note : 89 [Wine & Spirits](#)

SAVIGNY-LES-BEAUNE HAUTS MARCONNETS 1ER CRU Chardonnay

"Vin très frais, ouvert. Elevage en fût de chêne. Belle acidité fraîche et pure." Note : 16,5 [WANDS _ N°343 _ Dec 2013](#)

"Un blanc lumineux, rond, suave et gras légèrement beurré, juste associé à de fines notes boisées qui s'installent sur la pâte feuilletée." [Cuisine et Vins de France _ Jan 2014](#)

"Une présence discrète de bois et de beaux arômes frais de poire, de pêche blanche, de pomme sur des nuances florales. Rond, généreux et séveux. Une texture crémeuse, généreuse et délicieuse qui amène sur une finale succulente, pleine de jus. Bon à boire dès maintenant mais qui gagnera à attendre quelques années en cave. .2016 +" Note : 89 [Burghound-Juin 2013](#)

"Des notes de levure et de pomme puisque ce vin vient de terminer sa fermentation malolactique. Franc, direct avec acidité très croquante. Bonne vivacité. Citronné et lumineux avec une intensité décente." [Sarah Marsh--Dec. 2012](#)

"Style fermé et légèrement réduit ; bouche précise avec un beau volume délicat et une jolie tension qui apporte allonge et persistance, ensemble sapide." Réussite
[RVF_ Juin 2012_ N°562_ p.99](#)

Millésime 2010

"Le vignoble de Savigny-les-Beaune, village situé au nord de Beaune, produit essentiellement des vins rouges, les blancs ne représentent que 10% de la production. La vigne des «Hauts Marconnets» est située en haut de coteau et la nature particulière du sol a incité Chanson à planter cette parcelle en chardonnay. Elevé 14 mois en fûts de chêne, le 2010 développe des arômes d'agrumes, d'amande et de miel. Une note minérale et une pointe de vanille complète l'ensemble." [Est Magazine--Dec. 2012](#)

"Encore plus fin et mieux défini que le 2009. Très bel arôme de fleur de vigne, parfaite maturité du raisin, excellente fusion du bois, vin de style et de caractère, vivement recommandé." Note : 16.5 [Le Guide Bettane et Dessauve des vins de France--Edition 2013](#)

" A l'image de ce Hauts-Marconnets au nez de noisettes grillées, de pâtisseries légèrement citronnée. La bouche est sapide, fraîche, très longue, dotée d'un bel équilibre. Un vin de grande race." [Le Figaro Magazine _ 26 Oct 2013](#)

"Ce millésime 2010 possède une belle couleur or pâle aux nuances d'émeraude. Il développe des arômes d'agrumes sur des notes d'amande et de miel. Une note minérale très fraîche associée à une pointe de vanille complète l'ensemble dans une belle harmonie. En bouche, le vin est précis, tendu, sur une trame serrée. Sa texture onctueuse est aussi ponctuée par une acidité dynamique. Un vin salin à la minéralité en filigrane qui explose sur une fin de bouche généreuse. Il possède une grande pureté du fruit et des lignes, une pureté en parfaite adéquation avec le nouvel habillage sobre adopté par Chanson qui souligne l'élégance et la précision de ce Haut Marconnets. " [Le Magazine du Vin-Avril/Mai 2013](#)

SAVIGNY-LES-BEAUNE HAUTS MARCONNETS 1ER CRU Chardonnay

"La vigne des Hauts Marconnets est située en haut de coteau, sur un sol à forte proportion en marnes calcaires sablonneuses, ce qui a incité Chanson à planter cette parcelle en Chardonnay, le cépage noble traditionnel de Bourgogne. Le premier cru 2010 restitue toute la typicité de ce terroir, en soulignant son côté caillouteux et salin."

[Demeures & Châteaux_ Juil/Aout 2012](#)

"Pure et direct au nez. Ferme mais avec suffisamment de fruit. Plutôt serré dans la finale - pas un vin des plus généreux - mais correct." Note 15.5+ [Jancis Robinson_ Feb 2012](#)

"Un Premier Cru du domaine. Il est à la fin de safermentation malolactique donc un peu lactique et fruité. Le palais malgré tout est ferme, de bonne intensité, sur une acidité tendue et des notes pierreuse en finale. Un petit côté vert des plus attrayants. Un vin intéressant qui vaut certainement une dégustation. Particulièrement agréable. A partir de 2013."

[Sarah Marsh_ Burgundy Briefing_ November 2011](#)

"Ce Savigny-Lès-Beaune Hauts Marconnets possède une très belle couleur or pale aux nuances d'émeraude. Il développe des arômes d'agrumes sur de notes d'amande et de miel. Une note minérale très fraîche associée à une pointe de vanille complète l'ensemble dans une belle harmonie. En bouche, le vin est précis, tendu, sur une trame serrée. Sa texture onctueuse est aussi ponctuée par une acidité dynamique. Un vin salin à la minéralité en filigrane qui explose sur une fin de bouche généreuse. Il possède une grande pureté du fruit et des lignes, une pureté en parfaite adéquation avec le nouvel habillage sobre adopté par Chanson qui souligne l'élégance et la précision de ce Hauts Marconnets."

[Wine Paper_ 16/04/2012](#), [Paperblog_ 17/04/2012](#), [Centrepres_ 30/04/2012](#), [La Nouvelle Republique du Centre Ouest_ 30/04/2012](#), [L'Hotellerie_ 11/04/2012](#)

"Le Savigny-Lès-Beaune Hauts Marconnets se révèle un trésor de fruits et de souplesse. Ce 2010 délivre des notes d'agrumes, d'amandes fraîches et de miel, que conclut une touche harmonieuse de vanille. La typicité du terroir (marnes calcaires sablonneuses) lui confère une note minérale et saline bien rafraîchissante." [Express Styles_ 16-22 Mai 2012_ p.81](#)

Millésime 2009

"Le nez s'ouvre sur les traits d'un Bourgogne Blanc classique, avec des notes minérales et une odeur d'allumette craquée, ce qui atteste d'un contact prolongé avec le fût et les levures. Un vin agréable quand il est subtil et c'est le cas ici. Ce Chardonnay complexe, à la structure intermédiaire se révèle sur des parfums de fruits tropicaux, un soupçon de vanille et une acidité fraîche. Ce serait splendide avec des escalopes de poulet ou du poisson grillé au beurre." Note : 92/100

[The Globe & Mail_ 21/03/2012](#)

"Derrière une robe jaune de belle brillance, au nez fumé présent tandis que sourd la belle vanille de la barrique associés à de la pomme mûre. Une savoureuse interprétation du chardonnay, avec le beurre, le cerneau de noix, des zestes d'agrumes, la suavité qui suit, de la chair, des rondeurs fruitées, un peu de noisette en finale associée à un fifrelin d'amande amère. A découvrir sans tarder." [Gastromania_ Octobre 2011_ N°38_ p.29](#)



SAVIGNY-LES-BEAUNE HAUTS MARCONNETS 1ER CRU Chardonnay

« Plein, riche et ample en bouche, avec des notes de fruits exotiques, mais une finale à l'acidité bien calée. »

[LARFV_542_jui_2010](#) - Grande réussite

« Attractif sur de légères notes de réduction, d'allumette craquée, tout ce qui me fait pénétrer dans un vin. Très belle profondeur de fruit, beaucoup de saveur, juste assez fraîche pour équilibrer la richesse du fruit. Très bonne concentration. Millésime impressionnant.» 17

[Julia Harding MW - Jancis Robinson.com - Janvier 2011](#)

« La réduction rend actuellement le nez peut lisible mais en bouche on trouve une belle richesse, de l'intensité, une belle onctuosité ; un vin vibrant et délicieux qui en fin de bouche révèle une bonne tenue, précise et solide... » 88-91

[Burghound 33 - jul - 2011](#)

Millésime 2008

"De beaux arômes de bois, mais il combine au palais des notes boisées avec une acidité fumée. Des parfums de prune verte et de vanille sur une acidité rafraîchissante. Beaucoup de saveur le vin explose sur des de belles notes de fruit qui se marient avec le bois."

[Wine Enthusiast_Jul_2011](#) - Note :89

« Riche, boisé et mûr au nez. On y trouve même des arômes de pain et de champagne. Assez boisé en bouche mais sur une structure ferme avec une accroche en fin de bouche et une belle longueur sur des notes de citron frais. » Note: 17/20

[Julia Harding MW - Jancis Robinson.com/Janvier 2010](#)

«Soyeux et souple, éclatant en bouche. Vif, droit et pur. Arômes très frais d'agrumes, racé en fin de bouche sur des notes minérales tout en fraîcheur. »

[Notes de dégustation, Numéro II/ Sarah Marsh/Eté 2009](#)

« Plus élégant que puissant. Vin délicat et plaisant. »

[LE REVUE DU VIN DE FRANCE - Juin 2009](#)

Millésime 2007

« La maison Chanson a réussi là un vin fringant et aromatique. Le pressurage doux limitant l'extraction aux jus les plus qualitatifs et l'élevage en fûts de chêne pendant 14 mois ont conduit à un millésime 2007 équilibré. Le nez s'engage sur des notes florales, puis viennent le miel, la vanille et les fruits blancs, la poire notamment. La minéralité et un certain boisé favorisent la longueur en

SAVIGNY-LES-BEAUNE HAUTS MARCONNETS 1ER CRU Chardonnay

bouche. Seul, à l'apéritif, sur des crustacés ou des poissons blancs, il donnera un grand plaisir pour un prix légitime. »
Est Magazine - Avril 2010

« Nez complexe combinant des notes florales, de william et de cire. Belle amplitude en bouche sur des notes finement boisées et une séduisante longueur. »
Le Berry Républicain/ Avril 2010

« Par ses notes caramel, l'élevage en fût marque aujourd'hui beaucoup le vin, mais son volume et sa densité lui permettront de le dominer. »
LA REVUE DU VIN DE FRANCE - Juin 2008

Millésime 2006

«Fin, nuancé, un chardonnay élégant, en fraîcheur dans sa finale qui se construit avec des rondeurs typiques du Cru.»
LA REVUE DU VIN DE FRANCE - Juin 2007

«Souple, raisin mûr, caractère facile, peu de complexité. »
LES GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE BETTANE & DESSAUVÉ - Edition 2008

Note : 15/20
LE GUIDE DE REFERENCE DE LA REVUE DU VIN DE FRANCE - Edition 2009

« Des arômes intenses qui rappellent un magasin de bonbons. L'acidité est tendue, mais elle se perd dans la multitude des arômes de fruits à chair blanche, alliée à la douceur du bois. Après une attaque en apparence trop douce, les arômes toastés et une belle acidité prennent le relais pour donner une finale nerveuse au vin.» WINE ENTHUSIAST - Edition Mai 2009

Millésime 2005

«Un style rond avec en attaque, des arômes de pomme qui cèdent le pas à une certaine fermeté, voire même une sévérité en fin de bouche. Bel équilibre, mais il lui faudra du temps pour que ses composants s'harmonisent.»
WINE SPECTATOR - 31 Août 2007

Millésime 2004

«Une promenade chez le fleuriste : des parfums de fleurs blanches et de fleurs d'oranger accompagnés d'une note de miel et de fruits tropicaux. De la minéralité et une acidité très rafraîchissante; parfums de citron vert et de pierre humide.»
WINE NEWS - Avril / Mai 2006

SAVIGNY-LES-BEAUNE HAUTS MARCONNETS 1ER CRU Chardonnay

«Des nuances fumées et épicées, beaucoup de caractère marqué par le terroir. Notes de noisettes, une pointe de minéralité et d'huile s'associent sur une texture généreuse et ferme avec une légère sensation de calcaire. Boisé épicé en fin de bouche.»

WINE SPECTATOR – Septembre 2006

«On fait peu de vin blanc à Savigny-les-Beaune, mais ce qui fait l'originalité de la région c'est que les producteurs sont autorisés à mélanger du pinot blanc avec du chardonnay, ce qui n'est pas le cas pour ce vin. Les 14,4 hectares de Hauts Marconnets sont les meilleurs des 22 Premiers Crus de vignoble de Savigny-les-Beaune. Quoi qu'il en soit, ce vin, qui restitue fidèlement le terroir calcaire qui étaye le vignoble, est fin et séveux, il est friand et vif, le tout sur des notes de jasmin, d'amande et des saveurs d'épice citronnée, révélant des nuances de crème de citron et de citron grillé. Un vin du Domaine Chanson.»

THE NEW YORK TIMES – Septembre 2006

«Arômes de zeste de citron vert, de paille et d'ardoise qui se dévoilent facilement. Parfums gourmands de pommes beurrées et de bonbons.»

WINE NEWS – Octobre / Novembre 2006

Millésime 2003

«Un grand vin mûr sur des nuances toastées, qui s'enroulent autour d'arômes de pêche et d'abricot. Il lui faudra un peu de temps pour se développer, mais il fait déjà preuve de beaucoup de générosité et de style.»

WINE ENTHUSIAST - Septembre 2005

«L'excellence est d'envergure planétaire puisqu'un vin blanc champion vient d'une vigne française...La vigne du Clos des Mouches bénéficie d'une position idéale sur une colline située à l'extrémité sud du vignoble de Beaune, sur un éperon pointé vers Pommard.

Sur un sous-sol calcaire couvert de sable, les vignes cumulent toutes les conditions pour produire un vin dont la qualité mérite les plus grandes récompenses. »

LES TITRES :

Champion du Monde des Vins Blancs
Trophée du Meilleur Chardonnay du Monde
Trophée du Meilleur Vin Français en Blanc
Trophée du Meilleur Vin Blanc de Bourgogne
International Wine Challenge 2007

Ces titres et trophées récompensent le travail accompli depuis plusieurs années, une quête permanente de la meilleure qualité et un profond respect des terroirs.

SAVIGNY-LES-BEAUNE HAUTS MARCONNETS 1ER CRU Chardonnay

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE – LES VINS CHAMPION Edition 2007

Millésime 2002

«Mr Confuron et Mr Cugney présentent ce Hauts Marconnets digne de tous les éloges. Cela tourne autour du coup de cœur. Limpide, doté d'un nez légèrement sur sa réserve mais tendre comme il n'est pas permis avec une pointe d'agrumes, ce vin affiche un gras bien soutenu par la vivacité, la puissance et le fruit. Vraiment un beau vin. » [LE GUIDE HACHETTE DES VINS – Edition 2005](#)

«Bouquet intéressant de pierres, de silice, de fruits à chair blanche (pêches) sur une touche minérale. Vin frais, assez intense, concentré, un brin rustique en fin de bouche mais avec une belle complexité. A boire dans 2 ans. » [DECANTER – Octobre 2004](#)

«Arômes floraux (acacia), de fruits jaunes (pêche), note miellée, pointe de vanille. Accords : crustacés, poissons et certains fromages de chèvre.»
[OFFRIR CLUB INTERNATIONAL – Avril / Mai 2005](#)

«La maison Chanson, située dans les Côtes de Beaune, sort le millésime 2002 de son Savigny 1er cru Hauts Marconnets blanc. Une appellation, Savigny qui produit essentiellement des vins rouges. Les Hauts Marconnets, classés en 1er cru, ont un sol à forte proportion de marnes calcaires, favorables au chardonnay, ce qui a incité Chanson à planter ce cépage blanc. Cette vigne de 2.18 ha., bien exposée sud-est majoritairement, est située à proximité des Coteaux de Beaune 1er cru. Les grappes récoltées à faible rendement, sont triées et le cœur de pressurage est gardé pour être vinifié en fûts de chêne dans les caves du Bastion. Les vins laissés sur lies sont ensuite élevés neuf mois en barrique. La Maison Chanson possède un domaine de 38 ha classés en 1er cru et Grand Cru et réparties sur trois communes: Beaune, Pernand-Vergelesses et Savigny-les-Beaune.»

[LA REVUE VINICOLE INTERNATIONALE – Mai 2005](#)

«Très chic, boisé très léger qui lui donne des nuances d'épice et de la douceur. Riche, persistant et élégant, fine bouche agréable. À boire dès maintenant jusqu'en 2010.»
[WINE SPECTATOR – Juillet 2005](#)