



**ANIMA
VINUM**

Vins de Vignerons
à supplément d'Âme

OCTOBRE
2025



**L'ESCARGOT
DECHAINÉ**

Profil du millésime 2024 ?

Le millésime 2024 est progressivement mis en bouteille ! Que goûte-t-on ?

- Les vins du millésime 2024 se distinguent par leur **fraîcheur**, leur **pureté** et leur **équilibre**, avec une belle **tension aromatique** et une **élégance naturelle**. Un "grand millésime" pour les rouges en Bourgogne. Les blancs promettent une belle garde dès 5-6 ans pour les Villages.
- Chardonnay** : Arômes de fruits frais (agrumes, fruits blancs), fraîcheur minérale, pureté ciselée, une belle tension. Nous avons des blancs moins opulents que les millésimes solaires récents. Ils sont équilibrés et élégants, frais et acidulés, bel effet terroir (analogie avec les millésimes 2017 ou 2010).
- Pinot Noir** : Arômes de petits fruits rouges (framboise, cassis, groseille), tanins soyeux et bien intégrés, délicatesse et finesse aromatique. Des cuvées digestes, fruitées et gourmandes, avec une belle évolution : 5 à 15 ans, des vins harmonieux et accessibles dans leur jeunesse (analogie avec les millésimes 2012 ou 2021).



Nouveau domaine : Le réflexe Pavelot

Deux frères pour un domaine de 15,5 hectares à Savigny-lès-Beaune.

Le domaine possède six Premiers Crus, dont les emblématiques «Dominodes» (2 ha), «Guettes» (1,5 ha), «Gravains» (1,3 ha), «Serpentières» (1 ha, vieilles vignes élégantes et fruitées) et «Peuillots».

Si certaines d'entre elles ont atteint 90 années, c'est probablement grâce à un labour soigné ainsi qu'une taille respectueuse que les deux frères ont tenu à mettre en place très rapidement. « Pour nous, prendre soin d'une vigne, explique Jean-Marc Pavelot, C'est se projeter dans l'avenir pour garder des vignes qui soient en production le plus longtemps possible. »

Certifié bio depuis 2024, grâce à l'impulsion de Pierre-Yves, le domaine adopte une approche durable, avec des rendements maîtrisés et une vinification peu interventionniste.

Tout cela dans le but de produire un vin qui leur plait : « Plutôt, une belle acidité, belle pureté, joli fruit sur les Villages. Et toujours la même idée de trouver de la pureté et du fruit sur les Premiers Crus mais avec un peu plus de corps, un peu plus de matière. Pour finir avec une Dominodes qui sera un peu plus charpentée. »

En savoir + sur le vin

WINEOLOGY

Une super application avec des Quizz pour progresser gratuitement dans les connaissances du vin !

Très stimulant !

Les Apps sympa du vin

RAISIN

Une appli pour découvrir le vaste monde en ébullition des vins naturels, d'auteurs. Les bonnes adresses où les trouver en France et de quoi partager vos trouvailles personnelles !

Rejoignez-nous sur **Instagram** !



www.animavinum.com

+33 (0) 3 80 22 22 01



+ d'infos sur LinkedIn >> **Suivez-nous !**

