DOMAINE JACQUES PRIEUR

Beaune Clos de la Féguine Premier Cru 2012

2012 l 'année du vigneron virtuose !
Les conditions climatiques de l'année 2012 nous ont rappelé que la nature est plus forte que tout et tant mieux... !!
La vigne, tout au long du cycle végétatif et jusqu'à la maturité finale des raisins a rencontré tout ce que les éléments naturels peuvent lui faire subir : gels d'hiver et de printemps, floraison difficile (coulure et millerandage), chaleur et orages de grêle localisés, grande amplitude des températures au printemps et en été ainsi que de fortes pressions du mildiou et de l'Oïdium !
Tous ces phénomènes ont eu pour conséquence une baisse très importante de la production, mais la nature rétablissant souvent très bien les choses, la rareté a permis aux raisins de très bien mûrir et de conserver un très bon état sanitaire.
Les premières dégustations montrent des vins harmonieux et savoureux avec un fruité frais et précis et une belle densité en bouche.

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Chardonnay sur une parcelle de 0,27 hectare.

TERROIR

Exposition plein Sud. Très pentu. Sol mince, brun clair, léger de nature limoneuse et argilo-calcaire. Calcaires fissurés. Anciennes carrières de pierre. Drainage parfait.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis les grappes entières sont pressées dans un pressoir pneumatique. La fermentation alcoolique et l'élevage se font 100% en fûts de chêne. La fermentation alcoolique est réalisée à 100%.
Durée de l'élevage: 20 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en mai 2014
ROBE: Or vert aux reflets gris argentés lumineux.
NEZ: Très précis et raffiné sur des notes minérales de pierre à feu, silex, coquillage... évoluant sur des notes végétales fraîches et nobles puis sur des notes d'abricot sec et raisin de Corinthe.
BOUCHE: Onctueuse, riche, charnue, salivante sur des notes épicées et toastées parfaitement intégrées. Finale de bouche dense et chaleureuse, grande persistance.