



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Chambertin Grand Cru 2007

2007 est un millésime précoce, qui a demandé beaucoup de travail, au contraire de 2005 où personne ne pouvait passer à côté.

Celui qui n'a pas surveillé sa vigne, effeuillé correctement... a eu des problèmes. Il a fallu être sur tous les fronts. En mai, la vigne avait un mois d'avance et, en septembre, pendant les vendanges, nous avons constaté un gros décalage de maturité entre les rouges et les blancs. Le pinot était prêt fin août alors que le chardonnay a réclamé plus de temps. Ce fut une année de vigneron où il a fallu prendre de vraies décisions.

Les rouges sont gourmands avec des tanins soyeux.

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Pinot Noir à jus blanc sur 0,49 hectare.

TERROIR

Sol profond, brun en surface, très évolué. Gros blocs de calcaires fissurés en sous-sol. Exposition plein est.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis sont triés et totalement égrappés. La cuvaison a duré 21 jours à température contrôlée en cuves bois. Nous effectuons un pigeage deux fois par jour pendant la phase active de la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique est réalisée à 100%. L'élevage se fait à 100% en fûts de chêne neufs.

Durée de l'élevage: 17 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en février 2009

ROBE: Rouge rubis soutenu avec des reflets violacés.

NEZ: Chaleureux, toasté, brioché, notes florales.

BOUCHE: Fruits noirs, cassis. Savoureuse, dense, texture soyeuse. Tanins riches et satinés.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN