DOMAINE JACQUES PRIEUR

Clos Vougeot Grand Cru 2010

2010: Petite récolte et belle qualité
Après un hiver froid et interminable, le printemps s'installe dès le mois d'avril, avec des températures au dessus des normales saisonnières et permet à la vigne de reprendre rapidement son activité. Le débourrement se fait en quelques jours (vers le 20 avril). Le temps maussade et frais de juin entraîne une forte coulure. La floraison est perturbée. La première quinzaine de juillet est estivale. La véraison commence classiquement mi-août, mais dure plusieurs semaines (pluie et fraîcheur). La maturation prend son temps. Heureusement le soleil fait son retour dès début septembre et s'installe pour trois semaines. Une faible quantité de raisins, des petites baies et des grappes aérées permettent de préserver un bon état sanitaire et d'obtenir une bonne maturité. Cependant, le choix de la date de vendange, pour chaque parcelle a demandé beaucoup de réflexion et nous n'avons pas cédé « au vent de panique » d'une soi-disant dégradation de l'état sanitaire des raisins !

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Pinot Noir à jus blanc sur une parcelle de 1,28 hectare.

TERROIR

Grand Clos de 50 hectares créé par les Moines de Cîteaux. Le Château du Clos Vougeot abritait leur cellier, et sert maintenant à la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.
L'argile domine ce terroir, qui produit des vins puissants et structurés un peu rustiques dans leur prime jeunesse.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis triés et totalement égrappés. La cuvaison a duré 25 jours à température contrôlée en cuves bois ouvertes. Nous effectuons un pigeage 2 fois par jour pendant la phase active de la fermentation alcoolique. La fermentation malo-lactique est réalisée à 100%. L'élevage se fait à 100% en fûts de chêne neufs.
Durée de l'élevage: 18 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en novembre 2012
ROBE: Couleur profonde, rouge rubis intense. Reflets violacés.
NEZ: Floral, notes de rose, de mousse, de champignon frais.
BOUCHE: Epicée, dense, structurée. Tanins mûrs, frais et épicés. Beaucoup d'épaisseur.