DOMAINE JACQUES PRIEUR

Echézeaux Grand Cru 2002

2002 est un millésime de précision, avec de la pureté, une belle maturité et un état sanitaire parfait, tous les raisins étaient très sains, sans pourriture. La grandeur de ce millésime dépend évidemment de la grandeur du terroir mais les vins sont bien à leur place: avec du fruit, tout en délicatesse, avec une belle maturité des tanins.
Le pinot s'exprime très bien et dévoile toute sa finesse et son rafinement. Le millésime 2002 est celui du fruit et de l'élégance, ils peuvent encore reposer tranquillement jusqu'en 2012.

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Pinot Noir à jus blanc sur une parcelle de 0,36 hectare.

TERROIR

Dans les "Champs Traversins", au coeur de l'Echézeaux historique, plantation Nord-Sud à la sortie de la Combe d'Orveau. Sol brun pas très épais. Cailloutis en surface, très fin et sablonneux/siliceux. Somptueux micro-climat, très aéré, frais, sain (petit courant d'air frais).

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis sont triés et totalement égrappés. La cuvaison a duré 15 jours à température contrôlée en cuves bois. Nous effectuons un pigeage 2 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: 20 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2003
ROBE: Très belle robe rouge noire intense et profond.
NEZ: Très complexe, révèle des notes fumées, réglissées, mentholées et épicées, évoluant sur des notes truffées.
BOUCHE: Tout en finesse et en puissance, développe des saveurs épicées et réglissées et des notes de petits fruits. Les tanins sont mûrs et élégants.