DOMAINE JACQUES PRIEUR

Echézeaux Grand Cru 2018

Millésime 2018

« Tous les records sont battus par rapport aux normales
Faible pluviométrie - Ensoleillement exceptionnel - Température supérieure de 2°C »

Avril bouscule toutes les prévisions, sous l'effet de températures élevées et d'un bon ensoleillement, la pousse de la vigne est fulgurante. A mi-avril, le stade débourrement passe au stade 5-6 feuilles étalées en une semaine dans les zones précoces et d'une année tardive, 2018 passe en quelques jours dans le trio de tête des millésimes les plus en avance de végétation (2007, 2011).
Sous l'influence de conditions climatiques quasi-tropicales (chaleur et pluies depuis fin mai), juin est un mois tout à fait spectaculaire quant au développement de la vigne : en 3 semaines, on passe de fin de fleur à fermeture complète de la grappe. Autre fait marquant, vers la fin du mois de juin, la pression du mildiou se fait de plus en plus sentir.
Les très fortes chaleurs et l'ensoleillement exceptionnel de juillet initient un début de véraison dès la mi-juillet et selon les secteurs plus ou moins secs, le stade véraison se situe entre 20% et 80% à la fin du mois. Les 15 premiers jours d'août sont très chauds avec des températures au-delà de 32°C. Ces conditions extrêmes provoquent à nouveau une progression rapide des stades de la vigne et une nouvelle fois, après 2003-2007-2011-2015-2017, la précocité du millésime 2018 se confirme. Les vendanges au domaine commencent le 29 août pour se terminer le 12 septembre. Le Pinot Noir et le Chardonnay sont à maturité équivalente et sans différence significative entre la Côte de Beaune et la Côte de Nuits.
Les vendanges se sont déroulées par un temps sec, chaud et très lumineux (voir très chaud à partir du 10 septembre).

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 21 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.
Durée de l'élevage : 20 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juin 2020
ROBE : Magnifique, rouge-noire sombre et profonde.
NEZ : Au fruité mûr épicé sur des notes de cerise noire juteuse, relevées par des notes de café et d'épices douces.
BOUCHE : Dense, charnue, salivante, tactile sur des notes de fruits noirs mûrs et une finale exceptionnellement persistante et enveloppante.