



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Beaune Champs-Pimont Premier Cru 2003

2003 : la canicule a sévi dans toute l'Europe. Les conditions n'étaient pas optimales, il a fallu vendanger très précocement, et donc s'adapter aux conditions extraordinaires: vendanger le matin (certains le soir), en utilisant des systèmes de refroidissement dans les caves. Les raisins étaient minuscules avec très peu de jus, peu de tri à faire, et ils étaient très sains et très riches en polyphénols (ces familles de molécules organiques, du métabolisme secondaire des plantes, sont connus pour leurs effets bénéfiques sur la santé, en particulier grâce à leur rôle antioxydant).

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Chardonnay sur une parcelle de 1,20 hectare.

TERROIR

Grande parcelle au nom évocateur "Les Champs aux pieds du mont" escalade le coteau derrière le Faubourg de Beaune. Cette vigne orientée plein est produit aussi bien du blanc que du rouge. Le Chardonnay dans sa partie supérieure bénéficie d'un sol crayeux garant d'originalité et minéralité. Des notes salines relèvent souvent la fin de bouche.

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 avec bâtonnage des lies. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.
Durée de l'élevage: 16 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2004

ROBE: Jolie robe or blanc, lumineuse, aux reflets gris-argentés.

NEZ: Arômes de noisette et d'amande grillées et salées, relevées par quelques notes délicates d'agrumes.

BOUCHE: Généreuse et désaltérante, révèle des saveurs grillées, épicées et minérales, évoluant en finale de bouche sur des notes d'agrumes très rafraîchissantes et persistantes.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN