



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Beaune Champs-Pimont Premier 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% 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: 17 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juin 2009.

ROBE: Or vert limpide, reflets gris argentés.

NEZ: Très subtil et raffiné sur des notes d'agrumes confits, de fruits secs et d'ananas évoluant sur des notes toastées et finement épicées.

BOUCHE: Savoureuse et chaleureuse, parfaitement équilibrée entre des notes agréablement citronnées et des notes de noisette grillée. Finale de bouche persistante sur une très belle minéralité ciselée.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN