DOMAINE JACQUES PRIEUR

Beaune Champs-Pimont Premier Cru 2008

2008 Millésime miraculeux !
L'année se caractérise par un hiver 2007-2008 relativement doux, sec et ensoleillé, un printemps et d'un été exceptionnellement frais et pluvieux.
Suite à ces conditions climatiques, la vigne connait un débourrement tardif mais rapide et une floraison qui s'étale sur tout le mois de juin. La maturation des raisins pendant le mois d'août évolue très lentement. Il faut être exigeant et précis dans la conduite du vignoble.
Grâce à un beau temps froid, sec et ensoleillé, la maturité des raisins évolue favorablement : le vent du nord et la luminosité sont deux facteurs propices au maintien d'un bon état sanitaire et au bon déroulement de la phase finale de la maturité des raisins. Après un travail très méticuleux de tri dans les vignes, nous commençons les vendanges, le 25 septembre.
La qualité des vins rouges 2008 et la très faible quantité produite résultent d'un tri très sévère des raisins (à la vigne et sur la table de tri) et d'un travail de vinification respectueux de l'équilibre du Pinot Noir : fruité frais et croquant, plaisir, énergie, vivacité désaltérante, tanins fins et élégants sont les principales caractéristiques des vins rouges du millésime 2008.
Quant aux vins blancs, richesse et puissance aromatique exceptionnelles, contrebalancées par un très beau niveau d'acidité, leur donnent un équilibre magnifique, complètement inattendu.

CÉPAGE

Encépagement: 100% Chardonnay.

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. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.
Durée de l'élevage: 21 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en octobre 2010.
ROBE: Or vert limpide, reflets gris argentés.
NEZ: Chaleureux sur des notes d'agrumes confits (écorce d'orange confite), pain chaud toasté et miel d'acacia.
BOUCHE: Savoureuse et minérale sur des notes de citron confit et d'épices (poivre blanc). Finale de bouche désaltérante et salivante.