DOMAINE JACQUES PRIEUR

Beaune Champs-Pimont Premier Cru 2011

2011 : Très grande précocité !
Après un début d'hiver 2011 clément et sec, le printemps s'installe dès la fin du mois de mars avec des températures estivales, ce qui entraîne une reprise fulgurante de la végétation. Le débourrement se fait en quelques jours (début avril) avec trois semaines d'avance par rapport à la moyenne (1994-2010). Dès la fin mars, un temps chaud et sec s'installe pour trois mois. Ceci provoque une floraison explosive et brève, dès la troisième semaine de mai avec plus de deux semaines d'avance par rapport à la normale.
Les conditions climatiques changent radicalement à partir du 14 juillet et deviennent automnales en apportant de la pluie et de la fraîcheur.
La véraison débute durant la deuxième quinzaine de juillet mais la maturation traîne en longueur ! L'état sanitaire reste globalement bon.
Même si nous avons perdu l'avance exceptionnelle gagnée au printemps, les vendanges commencent dès la fin du mois d'août pour durer jusqu'à mi-septembre, grâce au retour d'un très beau temps sec, ensoleillé et très doux.
Les vendanges se déroulent idéalement sous le soleil, ce qui permet d'optimiser la date de récolte de chaque parcelle et d'attendre patiemment la maturité. Au Domaine Jacques Prieur, nous avons débuté les vendanges le 30 août.

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Chardonnay sur une parcelle de 1,42 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. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.
Durée de l'élevage: 21 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juin 2013
ROBE: Or-vert avec des reflets argentés lumineux.
NEZ: Légèrement épicé et toasté. Notes anisées, miel frais, acacia, fleurs blanches.
BOUCHE: Fraîche, ciselée et énergique. Finale de bouche généreuse sur une belle salinité croustillante.