



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

Encépagement: 100% Pinot Noir.

TERROIR

Grande parcelle au nom évocateur "Les Champs au pied du mont" escalade le coteau derrière le faubourg de Beaune. Cette vigne orientée plein est produit aussi bien du blanc que du rouge. Le Pinot Noir dans sa partie inférieure bénéficie d'un sol très argileux garant de vins colorés et puissants. La forte proportion de fer fait souvent ressortir des notes suintées ou fumées.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis triés et totalement éraflés. La macération a duré 20 jours à température contrôlée en cuves bois ouvertes. Nous effectuons un pigeage 2 fois par jour pendant la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique est réalisée à 100%. L'élevage se fait 100% en fût de chêne.

Durée de l'élevage: 21 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en février 2014

ROBE: Très belle robe rouge rubis sombre, disque violet.

NEZ: Petits fruits noirs, évoluant à l'aération sur des notes épicees (poivre) et réglissées.

BOUCHE: Structurée sur des notes épicees évoluant sur le café et le cacao. De l'épaisseur et de la puissance. Tanins denses, mûrs et frais.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN