



# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Beaune Champs-Pimont Premier Cru 2012

2012 l'année du vigneron virtuose !

Les conditions climatiques de l'année 2012 nous ont rappelé que la nature est plus forte que tout et tant mieux... !!

La vigne, tout au long du cycle végétatif et jusqu'à la maturité finale des raisins a rencontré tout ce que les éléments naturels peuvent lui faire subir : gels d'hiver et de printemps, floraison difficile (cou lure et millerandage), chaleur et orages de grêle localisés, grande amplitude des températures au printemps et en été ainsi que de fortes pressions du mildiou et de l'Oïdium !

Tous ces phénomènes ont eu pour conséquence une baisse très importante de la production, mais la nature rétablissant souvent très bien les choses, la rareté a permis aux raisins de très bien mûrir et de conserver un très bon état sanitaire.

Les premières dégustations montrent des vins harmonieux et savoureux avec un fruité frais et précis et une belle densité en bouche.



### 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 presseur 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: 18 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en avril 2014

ROBE: Or vert lumineux avec des reflets argentés scintillants.

NEZ: Précis sur des notes de pierre à feu/silex et légèrement toastées/épiciées.

BOUCHE: Des notes agréables de fruits secs (raisins secs, noisette grillée, amande grillée) se mêlent harmonieusement à des notes d'agrumes (citron confit) rafraichissantes. Finale de bouche sur une belle sapidité renforcée par une tension et une énergie croustillante.