



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 (coulture 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% Pinot Noir sur une parcelle de 2,06 hectares.

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 suitées ou fumées.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis triés et totalement éraflés. La cuvaison 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: 20 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juin 2014

ROBE : Rouge rubis sombre aux reflets violets intenses.

NEZ : Le premier nez dévoile des notes épicées légèrement poivrées puis après aération se révèlent des notes de cerise noire et de chocolat noir légèrement vanillé.

BOUCHE : En bouche on mange de la cerise noire juteuse et charnue puis s'expriment des notes épicées et toastées. En finale de bouche, les tanins sont denses mûrs, épicés et très digestes. Fin de bouche chaleureuse et généreuse.

