DOMAINE JACQUES PRIEUR

Beaune Champs-Pimont Premier Cru 2014

2014
Un très grand merci au mois de septembre !

Sous l'influence d'un hiver doux et humide et un printemps chaud et sec, le cycle végétatif de la vigne a repris son activité très précocement, dès la fin mars et 2014 se situe à cette période parmi les plus précoces des 20 dernières années.
Il ne faut cependant pas oublier le violent épisode de grêle du samedi 28 juin qui est venu anéantir le coeur de la côte de Beaune et l'optimisme du monde de la viticulture bourguignonne sur le très beau potentiel du millésime 2014.
A partir de cette date, les conditions climatiques de juillet et août ont été particulièrement perturbées, avec beaucoup d'humidité et des températures fraîches (principalement en août)... et miracle !!! Dès le 1er septembre, l'été tant attendu est finalement arrivé et grâce à un temps sec, chaud et ensoleillé, la plupart des raisins a atteint la maturité désirée. Les raisins de Pinot Noir ont exigé une très grande vigilance quant à la date de récolte et ont nécessité un tri très rigoureux. En ce qui concerne les raisins de Chardonnay, la patience a payé et ils ont pu être récoltés avec un équilibre de maturité parfait et un excellent état sanitaire.
Les premières impressions qui se dégagent des vins sont le fruit et la finesse pour les rouges et la richesse aromatique, la fraîcheur et l'énergie pour les blancs.

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: 18 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juillet 2016
ROBE : Or-vert intense et lumineux.
NEZ : Discret, sucre d'orge et orange confite.
BOUCHE : Sur des notes toastées, acidulées et épicées.