DOMAINE JACQUES PRIEUR

Beaune Champs-Pimont Premier Cru 2015

2015 Ensoleillement exceptionnel !

Le millésime 2015 a bénéficié de conditions climatiques tout à fait exceptionnelles avec un ensoleillement excédentaire, une pluviométrie très faible et des températures en juin et juillet très élevées.
La forte luminosité et la chaleur ont marqué ce millésime par la rapidité de son cycle végétatif et certains stades tels que la floraison début juin et la véraison début août ont été fulgurants.
Le début de récolte au Domaine a eu lieu, le 3 septembre pour les Chardonnays et le 7 septembre pour les Pinots Noirs.
2015 s'illustre une nouvelle fois comme un millésime extrêmement précoce et rejoint les années 2003, 2007 et 2011.
Les premières dégustations montrent des vins blancs généreux et des vins rouges raffinés.

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 : 17 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en février 2017
ROBE : Or-vert lumineux, reflets argentés scintillants.
NEZ : Précis et très subtil sur des notes légèrement toastées évoluant sur la pierre à feu et les épices.
BOUCHE : Ample et savoureuse sur des notes anisées, poivrées et délicatement citronnées/acidulées. Finale de bouche chaleureuse et salivante.