DOMAINE JACQUES PRIEUR

Beaune Champs-Pimont Premier Cru 2020

Millésime 2020

« Début de vendanges : Précocité historique »

Après un hiver exceptionnellement doux, la vigne reprend rapidement son activité et voit ses premiers bourgeons éclater dès le 25 mars. Sous l'effet d'un ensoleillement généreux et de températures élevées au printemps, la vigne suit un développement effréné et les premières fleurs apparaissent dès le 12 mai.
La floraison est rapide et est complètement terminée le 26 mai. La chaleur s'installe définitivement pour l'été et la véraison se déclenche dès le début du mois de juillet. Les périodes caniculaires de fin juillet et de mi-août, ainsi que le déficit en eau ne freinent pas l'évolution de la maturité des raisins qui, au contraire, avance très vite.
Les vendanges commencent au domaine Jacques Prieur le 20 août par les vignes de Pinot Noir de la Côte de Beaune pour se terminer le 2 septembre, une précocité jamais vue au domaine.
L'état sanitaire est parfait, la maturité excellente avec un niveau élevé de l'acidité qui peut s'expliquer par des phénomènes de concentration intervenus en fin de cycle de maturation sous l'influence d'un vent chaud soufflant du sud et de températures élevées.

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 suitées ou fumées.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis triés, 50% de vendanges entières et le reste éraflé. 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 mai 2022
ROBE : Joli rouge rubis sombre.
NEZ : Caractéristique d'une macération avec une belle proportion de raisins entiers qui se dévoile sur des notes très odorantes de clou de girofle et de réglisse puis se révèlent après aération de jolies notes florales (pétales de rose, pot-pourri).
BOUCHE : Dense avec une belle texture fruitée (fruits noirs à grains) et épicée. En finale de bouche, les tanins sont mûrs, frais et croustillants.