



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Beaune Champs-Pimont Premier Cru 2022

Millésime 2022

« Année la plus chaude depuis le début du 20ème siècle. Forte résilience de la vigne »

Malgré un déficit hydrique qui se fait sentir dès la fin de l'hiver et des températures élevées à partir du mois de mai, la vigne se développe très rapidement et vers le 26 mai, la floraison est terminée. 2022 atteint le même niveau de précocité que 2020 à ce stade.

Les pluies de juin (120 mm en moyenne) ont compensé une partie du manque d'eau et les fortes chaleurs de l'été n'ont pas bloqué le cycle de la vigne.

La véraison s'achève vers le 15/20 août et les quelques millimètres (20 mm) de précipitations mi-août aident à l'achèvement de la maturité des raisins.

Début des vendanges le 29 août pour le Domaine Jacques Prieur.

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, 36% de vendanges entières et le reste éraflé. La cuvaison a duré 16 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 : 17 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en février 2024

ROBE : Jolie robe rouge rubis, léger disque grenat.

NEZ : Séduisant et d'une belle complexité sur des notes à la fois florales (violette, rose, pétales de fleurs) et à la fois sur le fruité noir épicé.

BOUCHE : Savoureuse sur des notes épicées (réglice, clou de girofle) et des notes de petits fruits noirs (myrtille). Finale de bouche digeste sur des tanins fins, frais et suaves.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN