



# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Beaune Champs-Pimont Premier Cru 2024



Millésime 2024

« Une année de persévérance et d'acharnement »

Après un hiver 2023-2024 doux, humide et faiblement ensoleillé, la vigne démarre tôt et le débourrement est enclenché dès la fin du mois de mars. Avec des cumuls d'eau importants et des conditions tropicales, le développement de la vigne est fulgurant. Le temps devient plus froid à partir de mi-avril mais reste toujours très humide. En mai, juin et juillet, les températures sont tout juste de saison, l'ensoleillement est déficitaire et il pleut continuellement. Cette météo très dégradée engendre une forte coulure, mi-juin, au moment de la floraison et donc une perte de récolte.

Mi-août, la véraison s'enclenche véritablement sous l'effet de températures chaudes, le seul mois de l'année où l'ensoleillement est supérieur à la normale. La succession de fortes pluies et la douceur estivale favorisent la virulence du mildiou principalement sur les grappes de Pinot Noir, ce qui provoque à nouveau une perte de récolte importante. Les grappes de Chardonnay sont épargnées par le mildiou et le potentiel de production est bon.

Début des vendanges le 13 septembre pour le pinot noir et le 18 septembre pour le chardonnay

### 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 17 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 : 16 mois.

Vin Bio

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en février 2026

ROBE : Rouge rubis intense, reflets violets.

NEZ : Précision et pureté. Notes très épicées (poivre, muscade), évoluant à l'aération sur des notes d'écorce d'orange et de fruits rouges.

BOUCHE : Densité et épaisseur. Bonne sapidité appétissante. Tanins frais et épicés.



PULIGNY  
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS  
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE  
MUSIGNY

GEVREY  
CHAMBERTIN