



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Beaune Clos de la Féguine Premier Cru 2013

2013 Le ciel nous est tombé sur la tête !

Les années se suivent et se ressemblent... Après une météo difficile en 2012 et l'espoir d'une année sereine en 2013, les caprices de la nature en ont décidé autrement !!

Une nouvelle fois, la vigne, tout au long du cycle végétatif et jusqu'à la maturité finale des raisins, a rencontré tout ce que les éléments naturels peuvent lui faire subir : hiver long et gris, printemps maussade et pluvieux, débourrement tardif, cycle végétatif lent, floraison tardive (2ème quinzaine de juin) avec de la coulure, du millerandage et un mois de juillet marqué par de violents orages de grêle, particulièrement le 23 juillet sur la côte de Beaune engendrant de grosses pertes de récolte (de 10% à 100% selon les endroits). Tous ces aléas climatiques ont pour conséquence une baisse très importante de la production, heureusement le mois d'août est chaud, sec, ensoleillé et septembre doux et humide, ce qui permet à la faible quantité de raisins d'arriver à maturité début octobre (année tardive avec un début de vendange le 2 octobre). Il faut cependant rester très vigilant et être très réactif face au développement du botrytis sur le chardonnay quant à la date de récolte.

La qualité générale des vins n'est pas affectée par ces désagréments climatiques, les vins rouges sont plutôt denses avec un fruité noir relevé par des notes épicées-acidulées, des tanins mûrs, frais et digestes. Les vins blancs sont étonnement aromatiques sur des notes de fruits jaunes, agrumes confits et fruits secs. La structure de bouche est plutôt enrobée avec une finale fraîche et vive.



CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Pinot Noir à jus blanc sur une parcelle de 1,59 hectare.

TERROIR

Exposition plein Sud. Très pentu. Sol mince, brun clair, léger de nature limoneuse et argilo-calcaire. Calcaires fissurés. Anciennes carrières de pierre. Drainage parfait.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis sont triés et totalement égrappés. La cuvaison a duré 20 jours à température contrôlée en cuves bois ouvertes. Nous effectuons un pigeage 2 fois par jour pendant la phase active de la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique est réalisée à 100%. L'élevage se fait à 100% en fûts de chêne.

Durée de l'élevage: 16 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en février 2015

ROBE: Rubis sombre avec des reflets violets intenses.

NEZ: Aux notes de petits fruits noirs (mûre, myrtille) évoluant sur des notes florales (violette) et épicées.

BOUCHE: Fruitée, tendre, gourmande avec une fraîcheur acidulée en finale. Les tanins sont fins, frais et digestes.