



# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Beaune Clos de la Féguine 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 & SUPERFICIE

Encépagement : 100% Chardonnay sur une parcelle de 0,27 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 en petites caisses puis les grappes entières sont pressées dans un presseur pneumatique. La fermentation alcoolique et l'élevage se font 100% en fûts de chêne. La fermentation alcoolique est réalisée à 100%.

Durée de l'élevage : 19 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en avril 2022

ROBE : Or-vert lumineux, reflets argentés.

NEZ : Charmeur, sur des notes de fruits jaunes frais (abricots frais, pêche jaune), évoluant à l'aération sur des notes toastées, pierre à feu et épiciées.

BOUCHE : Savoureuse, salivante avec une belle sapidité. Sensation de craie, de caillou avec une pureté affirmée. De l'énergie en fin de bouche.