



# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Beaune Grèves Premier Cru 2009

2009 : Conditions climatiques idéales pour une belle maturation des raisins !  
Après un hiver long et froid, le printemps s'installe dès le mois d'avril, avec des températures supérieures aux normales et permet à la vigne de reprendre rapidement son activité. Le temps chaud, sec et ensoleillé de la seconde quinzaine de mai, initie une floraison rapide et homogène pour les parcelles les plus précoces (proche de 2003), tandis que la floraison des zones tardives est étalée et plus hétérogène, suite à un net rafraîchissement des températures, début juin, mais l'ensoleillement reste excédentaire !  
Juillet laisse une impression générale de beau temps malgré de nombreux orages qui apportent dans certains endroits, des cumuls d'eau importants.  
La phase de maturation des raisins se déroule dans des conditions idéales. Chaleur et soleil sont excédentaires pendant tout le mois d'août et le mois de septembre, ponctués seulement de quelques averses orageuses sans conséquence.  
Au Domaine Jacques Prieur les vendanges commencent début septembre sans précipitation et dans d'excellentes conditions : chaleur, soleil, état sanitaire des raisins parfait, date de récolte de chaque parcelle de vigne, raisonnée pour attendre et atteindre une maturité aboutie des raisins.  
Séduction, élégance, plaisir, rondeur, soyeux et plénitude sont les toutes premières impressions que nous donnent les vins du millésime 2009.

### CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Pinot Noir à jus blanc sur une parcelle de 1,17 hectare.

### TERROIR

Belle parcelle surplombant les faubourgs de Beaune.  
Sol argilo-calcaire avec prédominance de grèves (petits cailloux) et de sable. La silice contenue dans ce dernier, favorise la chaleur et la lumière, gages de maturité. Les vins sont reconnaissables par leurs côtés fins et fruités.

### VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis sont triés et totalement éraflés. 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 à 100% en fûts de chêne.  
Durée de l'élevage: 19 mois

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en avril 2011.  
ROBE: Jolie robe rouge rubis lumineuse. Reflets violacés intenses.  
NEZ: Fruits noirs, chocolat noir, notes légèrement toastées.  
BOUCHE: Tendre, tout en rondeur, sur des notes épicées, réglissées. Tanins souples, soyeux et digestes.

