DOMAINE JACQUES PRIEUR

Beaune Grèves Premier Cru 2010

2010: Petite récolte et belle qualité
Après un hiver froid et interminable, le printemps s'installe dès le mois d'avril, avec des températures au dessus des normales saisonnières et permet à la vigne de reprendre rapidement son activité. Le débourrement se fait en quelques jours (vers le 20 avril). Le temps maussade et frais de juin entraîne une forte coulure. La floraison est perturbée. La première quinzaine de juillet est estivale. La véraison commence classiquement mi-août, mais dure plusieurs semaines (pluie et fraîcheur). La maturation prend son temps. Heureusement le soleil fait son retour dès début septembre et s'installe pour trois semaines. Une faible quantité de raisins, des petites baies et des grappes aérées permettent de préserver un bon état sanitaire et d'obtenir une bonne maturité. Cependant, le choix de la date de vendange, pour chaque parcelle a demandé beaucoup de réflexion et nous n'avons pas cédé « au vent de panique » d'une soi-disant dégradation de l'état sanitaire des raisins !

CÉPAGE

Encépagement: 100% Chardonnay.

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 les grappes entières sont pressées dans un pressoir 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: 21 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en mai 2013
ROBE: Jolie robe or-vert étincelante et lumineuse.
NEZ: Très ouvert sur des notes de fruits jaunes, ananas, fruits de la passion, mangue...
BOUCHE: Friandise et gourmandise sur des notes fruitées et épicées. Finale de bouche chaleureuse.