



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Beaune Grèves Premier Cru 2011

2011 : Très grande précocité !

Après un début d'hiver 2011 clémente et sec, le printemps s'installe dès la fin du mois de mars avec des températures estivales, ce qui entraîne une reprise fulgurante de la végétation. Le débourrement se fait en quelques jours (début avril) avec trois semaines d'avance par rapport à la moyenne (1994-2010). Dès la fin mars, un temps chaud et sec s'installe pour trois mois. Ceci provoque une floraison explosive et brève, dès la troisième semaine de mai avec plus de deux semaines d'avance par rapport à la normale. Les conditions climatiques changent radicalement à partir du 14 juillet et deviennent automnales en apportant de la pluie et de la fraîcheur. La véraison débute durant la deuxième quinzaine de juillet mais la maturation traîne en longueur ! L'état sanitaire reste globalement bon. Même si nous avons perdu l'avance exceptionnelle gagnée au printemps, les vendanges commencent dès la fin du mois d'août pour durer jusqu'à mi-septembre, grâce au retour d'un très beau temps sec, ensoleillé et très doux.

Les vendanges se déroulent idéalement sous le soleil, ce qui permet d'optimiser la date de récolte de chaque parcelle et d'attendre patiemment la maturité. Au Domaine Jacques Prieur, nous avons débuté les vendanges le 30 août.

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 20 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 2013

ROBE: Très belle robe rouge-rubis pourpre aux reflets violets intenses.

NEZ: Frais, fruité, notes de cerise, noyau de cerise, évoluant sur les épices et les notes légèrement toastées.

BOUCHE: Savoureuse, avec un fruité juteux. Tanins frais, mûrs et digestes.

