DOMAINE JACQUES PRIEUR

Beaune Grèves Premier Cru 2021

Millésime 2021

« Inimaginable et impensable »
Une période de chaleur excessive fin mars 2021 provoque un débourrement précoce, mais l'impensable se confirme durant les nuits du 6 au 8 avril avec un retour en force de l'hiver (températures à -7°C / -8°C et chutes de neige). Les dégâts du gel sont sans appel sur les bourgeons et les pertes constatées sont très importantes.
Avec un printemps frais et peu ensoleillé, les vignes ont beaucoup de difficulté a reprendre vie. Le retour brutal de la chaleur en juin est la cause d'une floraison trop rapide, ce qui entraine une forte coulure et à nouveau une perte de récolte.
Juillet enregistre des cumuls d'eau importants, la pression des maladies est incessante, le travail dans les vignes doit être géré avec une haute précision. Le mois d'août est plutôt sec avec des nuits fraîches, la véraison a du mal à se déclencher. Une forte hétérogénéité de la maturité est constatée entre les vignes fortement gelées et celles moins affectées par le gel. Des contrôles de maturité réguliers sont obligatoires pour déterminer la bonne date de récolte.
Début des vendanges le 17 septembre.

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 malolactique est réalisée à 100%.
Durée de l'élevage : 18 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en avril 2023
ROBE : Or-vert intense, reflets gris-argentés.
NEZ : Aérien et subtil sur des notes épicées-poudrées évoluant à l'aération sur des notes mentholées et pralinées.
BOUCHE : Tout en suavité et sapidité. Beaucoup de saveur épicée-réglissée-mentholée. Finale de bouche appétissante.