DOMAINE JACQUES PRIEUR

Beaune Grèves Premier Cru 2023

Millésime 2023

« Vendanges en vert fin juillet + températures estivales fin août = Très beau potentiel qualitatif de la vendange 2023 »

Après un hiver très doux et sec, la vigne reprend précocement son activité. Les premières pointes vertes sont observées fin mars.
L'évolution du cycle végétatif est ralentie par un temps très frais en avril et pendant la deuxième quinzaine de mai.
Le fort ensoleillement et les températures élevées de juin « réveillent » la végétation, la pousse de la vigne est alors fulgurante. La fermeture de la grappe (vers le 1er juillet) intervient seulement 3 semaines après le stade mi-floraison.
Les cumuls d'eau importants durant l'été associés à un temps maussade, voire presque automnal la première quinzaine d'août freinent le bon déroulement de la véraison et l'évolution de la maturation, mais miraculeusement, le temps change radicalement vers le 20 août et les conditions climatiques redeviennent estivales. La maturité des raisins évolue très rapidement sous des températures caniculaires à condition d'avoir délesté les ceps trop chargés.
Début des vendanges au domaine, le 31 août pour le chardonnay et le 9 septembre pour le pinot noir.

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 : 20 mois.
Vin Bio

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en mai 2025
ROBE : Or vert lumineux, reflets argentés.
NEZ : Fruits jaunes, mirabelle, pêche abricot, évoluant sur des notes épicées, toastées.
BOUCHE : Notes anisées-citronnées. Texture enrobée. Finale de bouche très sapide. Puissance et densité.