



# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Beaune Grèves Premier Cru 2024



Millésime 2024

« Une année de persévérance et d'acharnement »

Après un hiver 2023-2024 doux, humide et faiblement ensoleillé, la vigne démarre tôt et le débourrement est enclenché dès la fin du mois de mars. Avec des cumuls d'eau importants et des conditions tropicales, le développement de la vigne est fulgurant. Le temps devient plus froid à partir de mi-avril mais reste toujours très humide. En mai, juin et juillet, les températures sont tout juste de saison, l'ensoleillement est déficitaire et il pleut continuellement. Cette météo très dégradée engendre une forte coulure, mi-juin, au moment de la floraison et donc une perte de récolte.

Mi-août, la véraison s'enclenche véritablement sous l'effet de températures chaudes, le seul mois de l'année où l'ensoleillement est supérieur à la normale. La succession de fortes pluies et la douceur estivale favorisent la virulence du mildiou principalement sur les grappes de Pinot Noir, ce qui provoque à nouveau une perte de récolte importante. Les grappes de Chardonnay sont épargnées par le mildiou et le potentiel de production est bon.

Début des vendanges le 13 septembre pour le pinot noir et le 18 septembre pour le chardonnay



### CÉPAGE

Encépagement : 100% Pinot Noir.

### 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 : 16 mois

Vin Bio

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en février 2026

ROBE : Rouge rubis, légers reflets violets.

NEZ : Discret, légère pointe poivrée. Fruité charnu (cerise, chair de cerise).

BOUCHE : Toute en rondeur. Texture veloutée, touche réglissée. Tanins frais et épicés.

PULIGNY  
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS  
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE  
MUSIGNY

GEVREY  
CHAMBERTIN