



# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Chambertin Grand Cru 2003

2003 : la canicule a sévi dans toute l'Europe. Les conditions n'étaient pas optimales, il a fallu vendanger très précocement, et donc s'adapter aux conditions extraordinaires: vendanger le matin (certains le soir), en utilisant des systèmes de refroidissement dans les caves. Les raisins étaient minuscules avec très peu de jus, peu de tri à faire et ils étaient très sains et très riches en polyphénols (ces familles de molécules organiques, du métabolisme secondaire des plantes, sont connus pour leurs effets bénéfiques sur la santé, en particulier grâce à leur rôle antioxydant).

### CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Pinot Noir à jus blanc sur 0,84 hectare.

### TERROIR

Sol profond, brun en surface, très évolué. Gros blocs de calcaires fissurés en sous-sol. Exposition plein est.

### VINIFICATION & ELEPAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis sont triés et totalement égrappés. La cuvaison a duré 20 jours à température contrôlée en cuves bois. Nous effectuons un pigeage deux fois par jour pendant la phase active de la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique est réalisée à 100%. L'élevage se fait à 100% en fûts de chêne neufs. Durée de l'élevage: 18 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2004

ROBE: Belle robe rouge noire profonde.

NEZ: Très développé, avec des arômes épicés et réglissés.

BOUCHE: Riche et chaleureuse avec des saveurs de fruits noirs (myrtilles-cassis) évoluant sur des notes minérales et fumées. Les tanins en finale de bouche sont profonds et denses.



PULIGNY  
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS  
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE  
MUSIGNY

GEVREY  
CHAMBERTIN