



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Chambertin Grand Cru 2012

2012 l'année du vigneron virtuose !

Les conditions climatiques de l'année 2012 nous ont rappelé que la nature est plus forte que tout et tant mieux... !!

La vigne, tout au long du cycle végétatif et jusqu'à la maturité finale des raisins a rencontré tout ce que les éléments naturels peuvent lui faire subir : gels d'hiver et de printemps, floraison difficile (couleur et millerandage), chaleur et orages de grêle localisés, grande amplitude des températures au printemps et en été ainsi que de fortes pressions du mildiou et de l'Oïdium !

Tous ces phénomènes ont eu pour conséquence une baisse très importante de la production, mais la nature rétablissant souvent très bien les choses, la rareté a permis aux raisins de très bien mûrir et de conserver un très bon état sanitaire.

Les premières dégustations montrent des vins harmonieux et savoureux avec un fruité frais et précis et une belle densité en bouche.

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Pinot Noir à jus blanc sur 0,49 hectare.

TERROIR

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

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis sont triés et totalement égrappés. La cuvaison a duré 19 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.

Durée de l'élevage: 19 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en mai 2014

ROBE: Robe rouge rubis intense.

NEZ: Floral très caractéristique et aérien sur des notes de violette et qui évolue à l'aération sur des notes épicées très rafraichissantes (poivre, noix de muscade, clou de girofle).

BOUCHE: Chamue et salivante sur des notes réglissées et épicées. Finale de bouche persistante et chaleureuse sur des notes fruitées mûres et des tanins fins, frais et vifs.

