



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Chambertin Grand Cru 2016

26-28 avril 2016 : Épisode de gel dévastateur !

Après un hiver très doux et une deuxième quinzaine d'avril printanière. Le débourrement de la vigne est rapide mais l'arrivée d'un front froid (à la fin du mois) en présence d'une forte humidité anéantit les parcelles les mieux exposées du vignoble.

La vigne progresse lentement après cet épisode de gel. Grâce à un très bel été chaud et sec, la véraison s'enclenche rapidement à la mi-août et la maturité des raisins évolue à un rythme soutenu.

Les vendanges commencent le 20 septembre 2016 et l'état sanitaire est parfait.

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 18 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 : 20 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juin 2018

ROBE : Rouge rubis intense. Disque violet ben dessiné.

NEZ : Très séduisant sur des notes florales (violette, pétale de rose), fruitées (cerise noire charnue) et épicées (épices douces).

BOUCHE : Onctueuse sur un fruité noir, mûr et frais, évoluant sur des notes torréfiées-fumées. Finale de bouche savoureuse et persistante sur des tanins fins, soyeux et digestes.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN