DOMAINE JACQUES PRIEUR

Chambertin Grand Cru 2020

Millésime 2020

« Début de vendanges : Précocité historique »

Après un hiver exceptionnellement doux, la vigne reprend rapidement son activité et voit ses premiers bourgeons éclater dès le 25 mars. Sous l'effet d'un ensoleillement généreux et de températures élevées au printemps, la vigne suit un développement effréné et les premières fleurs apparaissent dès le 12 mai.
La floraison est rapide et est complètement terminée le 26 mai. La chaleur s'installe définitivement pour l'été et la véraison se déclenche dès le début du mois de juillet. Les périodes caniculaires de fin juillet et de mi-août, ainsi que le déficit en eau ne freinent pas l'évolution de la maturité des raisins qui, au contraire, avance très vite.
Les vendanges commencent au domaine Jacques Prieur le 20 août par les vignes de Pinot Noir de la Côte de Beaune pour se terminer le 2 septembre, une précocité jamais vue au domaine.
L'état sanitaire est parfait, la maturité excellente avec un niveau élevé de l'acidité qui peut s'expliquer par des phénomènes de concentration intervenus en fin de cycle de maturation sous l'influence d'un vent chaud soufflant du sud et de températures élevées.

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 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.
Durée de l'élevage : 21 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juin 2022
ROBE : Rouge-rubis sombre, reflets violets intenses.
NEZ : Subtil et réservé sur des notes de fruits noirs mûrs (cerise noire) et évoluant sur des notes toastées de tabac et de muscade.
BOUCHE : Riche, complexe, large sur une belle épaisseur épicée et juteuse. Finale de bouche sur des tanins dense, mûrs et épicés.