



# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Chevalier-Montrachet Grand Cru 2013



2013 Le ciel nous est tombé sur la tête !

Les années se suivent et se ressemblent... Après une météo difficile en 2012 et l'espoir d'une année sereine en 2013, les caprices de la nature en ont décidé autrement !!

Une nouvelle fois, 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 : hiver long et gris, printemps maussade et pluvieux, débourrement tardif, cycle végétatif lent, floraison tardive (2ème quinzaine de juin) avec de la coulure, du millerandage et un mois de juillet marqué par de violents orages de grêle, particulièrement le 23 juillet sur la côte de Beaune engendrant de grosses pertes de récolte (de 10% à 100% selon les endroits). Tous ces aléas climatiques ont pour conséquence une baisse très importante de la production, heureusement le mois d'août est chaud, sec, ensoleillé et septembre doux et humide, ce qui permet à la faible quantité de raisins d'arriver à maturité début octobre (année tardive avec un début de vendange le 2 octobre). Il faut cependant rester très vigilant et être très réactif face au développement du botrytis sur le chardonnay quant à la date de récolte.

La qualité générale des vins n'est pas affectée par ces désagréments climatiques, les vins rouges sont plutôt denses avec un fruité noir relevé par des notes épicées-acidulées, des tanins mûrs, frais et digestes. Les vins blancs sont étonnement aromatiques sur des notes de fruits jaunes, agrumes confits et fruits secs. La structure de bouche est plutôt enrobée avec une finale fraîche et vive.

### CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Chardonnay sur une parcelle de 0,13 hectare.

### TERROIR

Haut de coteau, plein Est. Sol mince, caillouteux. Sol de recouvrement, affleurement de marnes blanches.

### VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis les grappes entières sont pressées dans un pressoir pneumatique. Le jus est débourbé après pressurage pendant 12 à 14 heures à température contrôlée. La fermentation alcoolique et l'élevage se font 100% en fûts de chêne neufs neufs. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

Durée de l'élevage: 20 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juin 2016

ROBE: Or vert scintillant, reflets argentés.

NEZ: Sur des notes de pierre à feu, d'abricot sec, miel d'acacia et fleurs blanches (tilleul).

BOUCHE: Dense, sapide, notes d'agrumes confits et légèrement toastée. Finale de bouche chaleureuse et salivante.