



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Chevalier-Montrachet Grand Cru 2014

2014

Un très grand merci au mois de septembre !

Sous l'influence d'un hiver doux et humide et un printemps chaud et sec, le cycle végétatif de la vigne a repris son activité très précocement, dès la fin mars et 2014 se situe à cette période parmi les plus précoces des 20 dernières années.

Il ne faut cependant pas oublier le violent épisode de grêle du samedi 28 juin qui est venu anéantir le coeur de la côte de Beaune et l'optimisme du monde de la viticulture bourguignonne sur le très beau potentiel du millésime 2014.

A partir de cette date, les conditions climatiques de juillet et août ont été particulièrement perturbées, avec beaucoup d'humidité et des températures fraîches (principalement en août)... et miracle !!! Dès le 1er septembre, l'été tant attendu est finalement arrivé et grâce à un temps sec, chaud et ensoleillé, la plupart des raisins a atteint la maturité désirée. Les raisins de Pinot Noir ont exigé une très grande vigilance quant à la date de récolte et ont nécessité un tri très rigoureux. En ce qui concerne les raisins de Chardonnay, la patience a payé et ils ont pu être récoltés avec un équilibre de maturité parfait et un excellent état sanitaire.

Les premières impressions qui se dégagent des vins sont le fruit et la finesse pour les rouges et la richesse aromatique, la fraîcheur et l'énergie pour les blancs.



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: 21 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juillet 2016

ROBE : Or blanc, reflets argentés lumineux.

NEZ : Notes légèrement toastées, pierre à feu, silice, évoluant à l'aération sur des notes de fruits secs (amande grillée) et de fruits blancs (poire).

BOUCHE : Ciselée sur des saveurs finement acidulées et anisées. Finale de bouche persistante sur l'onctuosité et la finesse.