DOMAINE JACQUES PRIEUR

Chevalier-Montrachet Grand Cru 2022

Millésime 2022

« Année la plus chaude depuis le début du 20ème siècle. Forte résilience de la vigne »

Malgré un déficit hydrique qui se fait sentir dès la fin de l'hiver et des températures élevées à partir du mois de mai, la vigne se développe très rapidement et vers le 26 mai, la floraison est terminée. 2022 atteint le même niveau de précocité que 2020 à ce stade.
Les pluies de juin (120 mm en moyenne) ont compensé une partie du manque d'eau et les fortes chaleurs de l'été n'ont pas bloqué le cycle de la vigne.
La véraison s'achève vers le 15/20 août et les quelques millimètres (20 mm) de précipitations mi-août aident à l'achèvement de la maturité des raisins.
Début des vendanges le 29 août pour le Domaine Jacques Prieur.

CÉPAGE

Encépagement : 100% Chardonnay.

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 36 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: 22 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juin 2024
ROBE : Or vert intense et lumineux.
NEZ : Complexe, sur des notes de pierre à feu, silex, évoluant à l'aération sur des notes d'agrumes confits et d'épices poivrées-vanillées.
BOUCHE : Ample, généreuse sur des notes épicées-poivrées et sur une finale sapide, salivante et très digeste.