



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Clos Vougeot Grand Cru 2001

2001 est un millésime qui a connu quelques incidents climatiques: passage de grêle sur la Côte de Beaune. Beaune, Volnay et Pommard ont été particulièrement touchés début août par les caprices du ciel. Résultat: Des vins sur le fruit mais pas très concentrés, à ne pas laisser trop vieillir. La Côte de Nuits s'en sort mieux avec des vins très raffinés, très Pinot, racés avec beaucoup de finesse.

CÉPAGE & SUPERFICIE

L'encépagement est 100% Pinot Noir à jus blanc sur une parcelle de 1,28 hectare.

TERROIR

Grand Clos de 50 hectares créé par les Moines de Cîteaux. Le Château du Clos Vougeot abritait leur cellier, et sert maintenant à la Confrérie des Chevaliers du Tastevin. L'argile domine ce terroir, qui produit des vins puissants et structurés un peu rustiques dans leur prime jeunesse.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis triés et totalement égrappés. La cuvaison a duré 21 jours à température contrôlée en cuves bois ouvertes. Nous effectuons un pigeage 2 fois par jour pendant la phase active de la fermentation alcoolique. La fermentation malo-lactique est réalisée à 100%. L'élevage se fait à 100% en fûts de chêne neufs. Durée de l'élevage: 20 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2002

ROBE: Belle robe rubis profonde.

NEZ: S'exprime sur des notes discrètes et épicées (poivre, muscade)

BOUCHE: Profonde, elle s'exprime sur des notes de sous bois, de champignon, d'humus et de terre. Les tanins sont sérieux et épicés.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN