# 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

L'encépagement est 100% Pinot Noir.

### 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.