



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Clos Vougeot Grand Cru 2003

2003 : la canicule a sévi dans toute l'Europe. Les conditions n'étaient pas optimales, il a fallu vendanger très précocement, et donc s'adapter aux conditions extraordinaires: vendanger le matin (certains le soir), en utilisant des systèmes de refroidissement dans les caves. Les raisins étaient minuscules avec très peu de jus, peu de tri à faire, et ils étaient très sains et très riches en polyphénols (ces familles de molécules organiques, du métabolisme secondaire des plantes, sont connus pour leurs effets bénéfiques sur la santé, en particulier grâce à leur rôle antioxydant).

CÉPAGE

Encépagement: 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 22 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: 19 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2004

ROBE: Belle robe, rouge noir, profonde et intense.

NEZ: Fin et délicat, avec des notes fumées, salées et toastées évoluant avec l'aération sur des notes mentholées.

BOUCHE: Charnue et racée, elle révèle des saveurs réglissées, chocolatées et épicées. Les tanins sont puissants et chaleureux.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN