



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Clos Vougeot Grand Cru 2011

2011 : Très grande précocité !

Après un début d'hiver 2011 clémente et sec, le printemps s'installe dès la fin du mois de mars avec des températures estivales, ce qui entraîne une reprise fulgurante de la végétation. Le débourrement se fait en quelques jours (début avril) avec trois semaines d'avance par rapport à la moyenne (1994-2010). Dès la fin mars, un temps chaud et sec s'installe pour trois mois. Ceci provoque une floraison explosive et brève, dès la troisième semaine de mai avec plus de deux semaines d'avance par rapport à la normale.

Les conditions climatiques changent radicalement à partir du 14 juillet et deviennent automnales en apportant de la pluie et de la fraîcheur.

La véraison débute durant la deuxième quinzaine de juillet mais la maturation traîne en longueur ! L'état sanitaire reste globalement bon.

Même si nous avons perdu l'avance exceptionnelle gagnée au printemps, les vendanges commencent dès la fin du mois d'août pour durer jusqu'à mi-septembre, grâce au retour d'un très beau temps sec, ensoleillé et très doux.

Les vendanges se déroulent idéalement sous le soleil, ce qui permet d'optimiser la date de récolte de chaque parcelle et d'attendre patiemment la maturité. Au Domaine Jacques Prieur, nous avons débuté les vendanges le 30 août.



CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 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.

Durée de l'élevage: 22 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juillet 2013

ROBE: Rouge sombre avec de reflets violets intenses.

NEZ: Fruits noirs (cerise noire mûre), évoluant sur des notes florales (légèrement violette), mentholées, fumées, toastées, cuir, tabac.

BOUCHE: Puissance, densité, épices douces, fruité savoureux. Tanins riches et élégants.