



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Clos Vougeot Grand Cru 2015

2015 Ensoleillement exceptionnel !

Le millésime 2015 a bénéficié de conditions climatiques tout à fait exceptionnelles avec un ensoleillement excédentaire, une pluviométrie très faible et des températures en juin et juillet très élevées.

La forte luminosité et la chaleur ont marqué ce millésime par la rapidité de son cycle végétatif et certains stades tels que la floraison début juin et la véraison début août ont été fulgurants.

Le début de récolte au Domaine a eu lieu, le 3 septembre pour les Chardonnays et le 7 septembre pour les Pinots Noirs.

2015 s'illustre une nouvelle fois comme un millésime extrêmement précoce et rejoint les années 2003, 2007 et 2011.

Les premières dégustations montrent des vins blancs généreux et des vins rouges raffinés.

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 & ELEPAGE

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 : 20 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juin 2017

ROBE : Magnifique rouge-noir intense.

NEZ : D'une très grande complexité et harmonie avec des notes de fruits noirs (myrtille, cerise noire) et d'épices rafraichissantes et profondes, évoluant sur le cuir et le tabac.

BOUCHE : Dense, profonde et savoureuse sur des notes de petits fruits noirs frais et à maturité relevés par des notes poivrées et mentholées. Finale de bouche sur des tanins riches, frais, chaleureux et épicés.

