DOMAINE JACQUES PRIEUR

Clos Vougeot Grand Cru 2018

Millésime 2018

« Tous les records sont battus par rapport aux normales
Faible pluviométrie - Ensoleillement exceptionnel - Température supérieure de 2°C »

Avril bouscule toutes les prévisions, sous l'effet de températures élevées et d'un bon ensoleillement, la pousse de la vigne est fulgurante. A mi-avril, le stade débourrement passe au stade 5-6 feuilles étalées en une semaine dans les zones précoces et d'une année tardive, 2018 passe en quelques jours dans le trio de tête des millésimes les plus en avance de végétation (2007, 2011).
Sous l'influence de conditions climatiques quasi-tropicales (chaleur et pluies depuis fin mai), juin est un mois tout à fait spectaculaire quant au développement de la vigne : en 3 semaines, on passe de fin de fleur à fermeture complète de la grappe. Autre fait marquant, vers la fin du mois de juin, la pression du mildiou se fait de plus en plus sentir.
Les très fortes chaleurs et l'ensoleillement exceptionnel de juillet initient un début de véraison dès la mi-juillet et selon les secteurs plus ou moins secs, le stade véraison se situe entre 20% et 80% à la fin du mois. Les 15 premiers jours d'août sont très chauds avec des températures au-delà de 32°C. Ces conditions extrêmes provoquent à nouveau une progression rapide des stades de la vigne et une nouvelle fois, après 2003-2007-2011-2015-2017, la précocité du millésime 2018 se confirme. Les vendanges au domaine commencent le 29 août pour se terminer le 12 septembre. Le Pinot Noir et le Chardonnay sont à maturité équivalente et sans différence significative entre la Côte de Beaune et la Côte de Nuits.
Les vendanges se sont déroulées par un temps sec, chaud et très lumineux (voir très chaud à partir du 10 septembre).

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 23 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 : 21 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juillet 2020
ROBE : Très belle robe rouge rubis sombre. Disque violet prononcé.
NEZ : Très complexe, à la fois sur des notes florales (pétales de rose), sur des notes de petits fruits à grains (framboise, cassis, mûre) et sur des notes d'épices douces (vanille).
BOUCHE : Sur une texture dense, agrémentée d'un fruité à grain savoureux et digeste et des tanins charnus, frais et épicés.