



# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Clos Vougeot Grand Cru 2019

Millésime 2019

« Gel de printemps - Floraison étalée - Fortes chaleurs à la nouaison - Sècheresse estivale  
La météo a lourdement impacté la production »

Après un hiver exceptionnellement doux, la vigne reprend rapidement son activité et voit ses premiers bourgeons éclater dès le 1er avril. Une nouvelle fois, la crainte d'un gel printanier se fait sentir. Sous l'effet des températures fraîches de mai, la floraison démarre péniblement début juin, dure une quinzaine de jours et se termine de façon fulgurante vers le 20 juin sous de fortes chaleurs.

A partir de cette période, la vigne se développe à un rythme effréné mais les températures élevées au moment de la nouaison provoquent d'importants symptômes de coulure. Fin juillet, un nouvel épisode caniculaire débloque la véraison qui se situe entre 50% et 80% à mi-août mais qui montre une grande hétérogénéité d'une vigne à une autre due principalement à l'étalement de la floraison.

Malgré un mois de septembre chaud, l'hétérogénéité de la véraison complique la prise de décision du début des vendanges. De nombreux contrôles de maturité parcelle par parcelle, par âge de vigne ou par zone sont nécessaires pour être le plus précis possible quant au choix de la date du début de la récolte.

Avec tous ces éléments, il est décidé de commencer les vendanges le 9 septembre 2019, soit huit à neuf jours plus tôt que prévu à la fin floraison.

Le millésime 2019, très impacté par les aléas climatiques se caractérise par une faible récolte. Les raisins de Chardonnay et de Pinot Noir, d'un excellent état sanitaire, présentent un équilibre sucres/acidité parfait et une maturité aboutie.



### 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 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.

Durée de l'élevage : 22 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juillet 2021

ROBE : Rouge rubis profonde et lumineuse.

NEZ : Très précis et très complexe à la fois sur des notes de tabac, de réglisse, de torréfaction qui évoluent à l'aération sur des notes de petits fruits noirs mûrs et frais (mûre, myrtille, cassis).

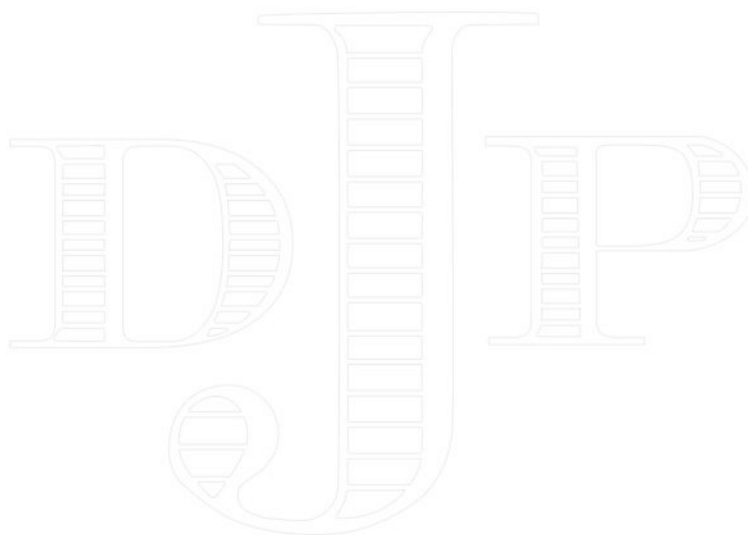
BOUCHE : Superbement équilibrée sur un fruité mûr et frais et un toucher acidulé rafraichissant. Grand raffinement en fin de bouche sur des tanins fins et épicés. Très belle



# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Clos Vougeot Grand Cru 2019

sapidité.



PULIGNY  
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS  
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE  
MUSIGNY

GEVREY  
CHAMBERTIN