



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Clos Vougeot Grand Cru 2022

Millésime 2022

« Année la plus chaude depuis le début du 20ème siècle. Forte résilience de la vigne »

Malgré un déficit hydrique qui se fait sentir dès la fin de l'hiver et des températures élevées à partir du mois de mai, la vigne se développe très rapidement et vers le 26 mai, la floraison est terminée. 2022 atteint le même niveau de précocité que 2020 à ce stade.

Les pluies de juin (120 mm en moyenne) ont compensé une partie du manque d'eau et les fortes chaleurs de l'été n'ont pas bloqué le cycle de la vigne.

La véraison s'achève vers le 15/20 août et les quelques millimètres (20 mm) de précipitations mi-août aident à l'achèvement de la maturité des raisins.

Début des vendanges le 29 août pour le Domaine Jacques Prieur.



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, 45% de vendanges entières et le reste éraflé. La cuvaison a duré 19 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 2024

ROBE : Rouge rubis sombre.

NEZ : Complexe, touche florale, pétale de rose, notes de poivre vert évoluant sur les notes mentholées-réglissées très fraîches.

BOUCHE : Savoureuse et juteuse sur un fruité noir frais et des notes très épicées. Finale de bouche dense sur des tanins riches et sapides.