



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Corton-Bressandes Grand Cru 2009

2009 : Conditions climatiques idéales pour une belle maturation des raisins !
Après un hiver long et froid, le printemps s'installe dès le mois d'avril, avec des températures supérieures aux normales et permet à la vigne de reprendre rapidement son activité. Le temps chaud, sec et ensoleillé de la seconde quinzaine de mai, initie une floraison rapide et homogène pour les parcelles les plus précoces (proche de 2003), tandis que la floraison des zones tardives est étalée et plus hétérogène, suite à un net rafraîchissement des températures, début juin, mais l'ensoleillement reste excédentaire !
Juillet laisse une impression générale de beau temps malgré de nombreux orages qui apportent dans certains endroits, des cumuls d'eau importants.
La phase de maturation des raisins se déroule dans des conditions idéales. Chaleur et soleil sont excédentaires pendant tout le mois d'août et le mois de septembre, ponctués seulement de quelques averses orageuses sans conséquence.
Au Domaine Jacques Prieur les vendanges commencent début septembre sans précipitation et dans d'excellentes conditions : chaleur, soleil, état sanitaire des raisins parfait, date de récolte de chaque parcelle de vigne, raisonnée pour attendre et atteindre une maturité aboutie des raisins.
Séduction, élégance, plaisir, rondeur, soyeux et plénitude sont les toutes premières impressions que nous donnent les vins du millésime 2009.

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Pinot Noir sur une parcelle de 0,73 hectare.

TERROIR

Vigne située sur la colline des Grands Crus de Corton. Son orientation Sud-Est et sa légère déclivité garantissent une parfaite maturité des raisins.
Le sol argilo-calcaire avec présence de pierres, lié à l'orientation, favorise quelles que soient les conditions climatiques de l'année, une exceptionnelle précocité de la maturité des raisins.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis sont triés et totalement égrappés. La cuvaison a duré 19 jours. Nous effectuons un pigeage deux fois par jour pendant la phase active de la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique est réalisée à 100%. L'élevage se fait à 100% en fûts de chêne neufs.
Durée de l'élevage: 21 mois

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juin 2011
ROBE: Très belle robe rouge rubis sombre, reflets violets intenses.
NEZ: Complexe et raffiné. Notes épicées, réglissées, café, chocolat noir évoluant à l'aération sur la jolie cerise noire.
BOUCHE: Dense, riche, savoureuse et chaleureuse. Saveurs épicées et fruitées. Très bel équilibre en finale de bouche avec des tanins mûrs et frais.

