



# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Corton-Bressandes Grand Cru 2017

2017 Soleil omniprésent !

La douceur et l'ensoleillement exceptionnels du mois de mars et de la première quinzaine d'avril favorisent un développement très rapide de la vigne. La baisse des températures, fin avril, n'a aucune conséquence et à la différence de 2016, le gel a épargné le vignoble.

Avec des niveaux de températures toujours élevées, les cycles de développement de la vigne, pendant la phase de végétation sont fulgurants (floraison précoce et rapide fin mai-début juin et véraison « éclair », terminée le 10 août).

Avec une fin de mois d'août caniculaire entrecoupée de passages pluvieux, le processus de maturité des raisins s'accélère et 2017 s'inscrit dans la hiérarchie des millésimes les plus précoces depuis le début des années « 2000 ».

Les vendanges commencent le 29 août au domaine.

### 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 22 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.

Durée de l'élevage : 18 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en avril 2019

ROBE : Rubis intense.

NEZ : Discret, subtil et élégant sur des notes finement épicées.

BOUCHE : Dense, raffinée sur un fruité subtil. Tanins denses, épicés, mûrs et digestes. Finale de bouche d'une belle sapidité.

