DOMAINE JACQUES PRIEUR

Corton-Bressandes 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 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 21 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 : 19 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juin 2021
ROBE : Rouge rubis lumineux.
NEZ : Sur des notes épicées (clou de girofle), cerise, noyau de cerise, tabac évoluant sur le marc de café.
BOUCHE : Douceur et onctuosité sur des notes réglissées, mentholées. Finale de bouche charnue et généreuse sur des tanins denses, frais, épicés et digestes.