



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Corton-Bressandes Grand Cru 2021

Millésime 2021

« Inimaginable et impensable »

Une période de chaleur excessive fin mars 2021 provoque un débourrement précoce, mais l'impensable se confirme durant les nuits du 6 au 8 avril avec un retour en force de l'hiver (températures à -7°C / -8°C et chutes de neige). Les dégâts du gel sont sans appel sur les bourgeons et les pertes constatées sont très importantes.

Avec un printemps frais et peu ensoleillé, les vignes ont beaucoup de difficulté à reprendre vie. Le retour brutal de la chaleur en juin est la cause d'une floraison trop rapide, ce qui entraîne une forte coulure et à nouveau une perte de récolte.

Juillet enregistre des cumuls d'eau importants, la pression des maladies est incessante, le travail dans les vignes doit être géré avec une haute précision. Le mois d'août est plutôt sec avec des nuits fraîches, la véraison a du mal à se déclencher. Une forte hétérogénéité de la maturité est constatée entre les vignes fortement gelées et celles moins affectées par le gel. Des contrôles de maturité réguliers sont obligatoires pour déterminer la bonne date de récolte.

Début des vendanges le 17 septembre.

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 20 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 : 16 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en février 2023

ROBE : Rouge rubis soutenu.

NEZ : Sur des notes épicées, fumées, toastées, poivrées évoluant sur un fruité noir (prune).

BOUCHE : Belle densité, saveurs épicées, finale de bouche toastée et salivante. Tanins fins et sapides.

