



# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Corton-Charlemagne Grand Cru 2012

2012 : l'année du vigneron virtuose !

Les conditions climatiques de l'année 2012 nous ont rappelé que la nature est plus forte que tout et tant mieux... !!

La vigne, tout au long du cycle végétatif et jusqu'à la maturité finale des raisins a rencontré tout ce que les éléments naturels peuvent lui faire subir : gels d'hiver et de printemps, floraison difficile (couleur et millerandage), chaleur et orages de grêle localisés, grande amplitude des températures au printemps et en été ainsi que de fortes pressions du mildiou et de l'Oïdium !

Tous ces phénomènes ont eu pour conséquence une baisse très importante de la production, mais la nature rétablissant souvent très bien les choses, la rareté a permis aux raisins de très bien mûrir et de conserver un très bon état sanitaire.

Les premières dégustations montrent des vins harmonieux et savoureux avec un fruité frais et précis et une belle densité en bouche.

### CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Chardonnay sur une parcelle de 0,22 hectare.

### TERROIR

Vigne située sur la colline des Grands Crus de Corton. Orientée plein est, elle surplombe les villages de Ladoix-Serrigny et grimpe jusqu'à la lisière du bois.

Le sol est pentu et très crayeux, gage d'une intense minéralité.

### VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis les grappes entières sont pressées dans un pressoir pneumatique. Le jus est débourbé après pressurage pendant 12 à 14 heures à température contrôlée. La fermentation alcoolique et l'élevage se font en fûts de chêne neufs. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

Durée de l'élevage: 21 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juillet 2014

ROBE: Or vert intense aux reflets gris argentés.

NEZ: Très typé sur des notes de craie, de silex, de champignon frais et de levure de boulanger (mie de pain, brioche), évoluant sur des notes anisées.

BOUCHE: Tension, énergie, longueur et sapidité en bouche. Finale de bouche anisée sur une salinité désaltérante. Très belle persistance et tenue en fond de bouche.

