DOMAINE JACQUES PRIEUR

Corton-Charlemagne Grand Cru 2016

26-28 avril 2016 : Épisode de gel dévastateur !

Après un hiver très doux et une deuxième quinzaine d'avril printanière. Le débourrement de la vigne est rapide mais l'arrivée d'un front froid (à la fin du mois) en présence d'une forte humidité, anéantit les parcelles les mieux exposées du vignoble.
La vigne progresse lentement après cet épisode de gel. Grâce à un très bel été chaud et sec, la véraison s'enclenche rapidement à la mi-août et la maturité des raisins évolue à un rythme soutenu.
Les vendanges commencent le 20 septembre 2016 et l'état sanitaire est parfait.

CÉPAGE

Encépagement : 100% Chardonnay.

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 juin 2018
ROBE : Or-gris, reflets verts lumineux.
NEZ : Sur des notes légèrement épicées et pierre à feu.
BOUCHE : Densité, puissance raffinée sur des notes finement citronnées-acidulées. Finale de bouche très salivante sur une forte sapidité.