# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Corton-Charlemagne 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% 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 : 22 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juillet 2019
ROBE : Or-vert lumineux, reflets gris-argentés lumineux.
NEZ : Sur des notes de pierre à feu, de craie, d'épices et de pain frais.
BOUCHE : Ample, structurée, enveloppante, généreuse et très sapide. Notes épicées, réglissées, acidulées. Finale de bouche d'une longueur infinie et appétissante.