



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Echézeaux Grand Cru 2001

2001 est un millésime qui a connu quelques incidents climatiques: passage de grêle sur la Côte de Beaune. Beaune, Volnay et Pommard ont été particulièrement touchés début août par les caprices du ciel. Résultat: Des vins sur le fruit mais pas très concentrés, à ne pas laisser trop vieillir. La Côte de Nuits s'en sort mieux avec des vins très raffinés, très Pinot, racés avec beaucoup de finesse.

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Pinot Noir à jus blanc sur une parcelle de 0,36 hectare.

TERROIR

Dans les "Champs Traversins", au coeur de l'Echézeaux historique, plantation Nord-Sud à la sortie de la Combe d'Orveau. Sol brun pas très épais. Cailloutis en surface, très fin et sablonneux/siliceux. Somptueux micro-climat, très aéré, frais, sain (petit courant d'air frais).

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis sont triés et totalement égrappés. La cuvaison a duré 21 jours à température contrôlée en cuves bois. Nous effectuons un pigeage 2 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 neufs. Durée de l'élevage: 20 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2002

ROBE: Rouge rubis, intense et profonde.

NEZ: Développe des arômes de fruits noirs, de réglisse, de moka, de café et de cacao.

BOUCHE: A la fois dense, charnue, complexe et riche, elle s'exprime sur des notes de fruits frais, de cerise fraîche et d'épices. Les tanins sont complexes et soyeux.

