DOMAINE JACQUES PRIEUR

Echézeaux 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 (coulure 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

Encépagement: 100% Pinot Noir.

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 17 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.
Durée de l'élevage: 19 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en mai 2014
ROBE: Rouge-noir aux reflets violets intenses.
NEZ: Complexe, étonnement parfumé, un véritable panier de petits fruits sauvages (myrtille, cassis, mûre...), évoluant à l'aération sur des notes de réglisse, cacao et poivre noir.
BOUCHE: Raffinée sur un fruité noble et frais, relevé par des épices douces. Finale de bouche dense sur des tanins soyeux, satinés et étoffés. Longue persistance.