



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Echézeaux Grand Cru 2014

2014

Un très grand merci au mois de septembre !

Sous l'influence d'un hiver doux et humide et un printemps chaud et sec, le cycle végétatif de la vigne a repris son activité très précocement, dès la fin mars et 2014 se situe à cette période parmi les plus précoces des 20 dernières années.

Il ne faut cependant pas oublier le violent épisode de grêle du samedi 28 juin qui est venu anéantir le coeur de la côte de Beaune et l'optimisme du monde de la viticulture bourguignonne sur le très beau potentiel du millésime 2014.

A partir de cette date, les conditions climatiques de juillet et août ont été particulièrement perturbées, avec beaucoup d'humidité et des températures fraîches (principalement en août)... et miracle !!! Dès le 1er septembre, l'été tant attendu est finalement arrivé et grâce à un temps sec, chaud et ensoleillé, la plupart des raisins a atteint la maturité désirée. Les raisins de Pinot Noir ont exigé une très grande vigilance quant à la date de récolte et ont nécessité un tri très rigoureux. En ce qui concerne les raisins de Chardonnay, la patience a payé et ils ont pu être récoltés avec un équilibre de maturité parfait et un excellent état sanitaire.

Les premières impressions qui se dégagent des vins sont le fruit et la finesse pour les rouges et la richesse aromatique, la fraîcheur et l'énergie pour les blancs.



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 19 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 juillet 2016

ROBE : Rouge noir intense, reflets violets soutenus.

NEZ : Raffiné, élégant et très précis sur des notes de petits fruits à grains très frais et à maturité.

BOUCHE : Fruité savoureux avec une sapidité enveloppante, d'une pureté exceptionnelle. Les tanins sont riches, frais et épicés. Une longueur indéfinissable.