DOMAINE JACQUES PRIEUR

Echézeaux 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

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 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.
Durée de l'élevage : 18 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en avril 2019
ROBE : Rouge rubis intense, disque violet soutenu.
NEZ : Raffiné, distingué sur des petits fruits à grains frais et des notes pralinées.
BOUCHE : Dense, riche, sur une grande fraîcheur et une très belle sapidité. Tanins fins, épicés, acidulés et très digestes.