



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Echézeaux Grand Cru 2021

Millésime 2021

« Inimaginable et impensable »

Une période de chaleur excessive fin mars 2021 provoque un débourrement précoce, mais l'impensable se confirme durant les nuits du 6 au 8 avril avec un retour en force de l'hiver (températures à -7°C / -8°C et chutes de neige). Les dégâts du gel sont sans appel sur les bourgeons et les pertes constatées sont très importantes.

Avec un printemps frais et peu ensoleillé, les vignes ont beaucoup de difficulté à reprendre vie. Le retour brutal de la chaleur en juin est la cause d'une floraison trop rapide, ce qui entraîne une forte coulure et à nouveau une perte de récolte.

Juillet enregistre des cumuls d'eau importants, la pression des maladies est incessante, le travail dans les vignes doit être géré avec une haute précision. Le mois d'août est plutôt sec avec des nuits fraîches, la véraison a du mal à se déclencher. Une forte hétérogénéité de la maturité est constatée entre les vignes fortement gelées et celles moins affectées par le gel. Des contrôles de maturité réguliers sont obligatoires pour déterminer la bonne date de récolte.

Début des vendanges le 17 septembre.

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 20 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 : 20 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juin 2023

ROBE : Rouge rubis profond, reflets violets intenses.

NEZ : Joli fruité frais et suave (petits fruits à grains à maturité). Très belle finesse et élégance.

BOUCHE : Savoureuse et juteuse. Très beau fruité frais et digeste. Belle énergie. Magnifique équilibre. Tanins soyeux et raffinés.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN