



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Musigny 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 (coulture 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 & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Pinot Noir à jus blanc sur une parcelle de 0,77 hectare.

TERROIR

Nous sommes ici dans l'un des plus grands terroirs de la Côte de Nuits. Situé sur une faille surplombant le Clos de Vougeot et jouxtant la Combe d'Orveau. Le Musigny d'exposition Sud-Est bénéficie d'un micro-climat confiné et solaire.

Son sol mince et léger avec une forte présence de pierres, garantissant un bon drainage, renforce cette impression de chaleur.

Les raisins toujours gonflés de soleil et à la maturité idéale donnent naissance à un nectar velouté sur des notes florales de violettes d'une grande persistance en bouche.

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 2014

ROBE: Rouge rubis sombre avec des reflets violets intenses.

NEZ: Très précis sur des notes fruitées très raffinées (cassis, myrtilles), évoluant à l'aération sur des notes toastées très subtiles.

BOUCHE: Dense, riche, épicée, fruitée (fruits noirs), cacao, bonbon à la violette. Finale de bouche chaleureuse sur des tanins profonds et mûrs.

