



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Musigny 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

Encépagement : 100% Pinot Noir.

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 18 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 neufs.

Durée de l'élevage : 19 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juillet 2016

ROBE : Rouge-rubis intense. Reflets violets soutenus.

NEZ : Très subtil sur des notes de chocolat noir, d'olive noire, de myrtille qui évolue à l'aération sur des notes florales tout en élégance.

BOUCHE : Tout en rondeur et velouté. Bouche savoureuse sur des notes épicées très digestes et sapides. Tanins raffinés.