DOMAINE JACQUES PRIEUR

Musigny 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 a reprendre vie. Le retour brutal de la chaleur en juin est la cause d'une floraison trop rapide, ce qui entraine 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

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 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 mai 2023
ROBE : Rouge rubis intense, disque violet marqué.
NEZ : Tout en finesse et en élégance. Très aérien, jolies notes florales (violette, pétales de rose).

BOUCHE : Savoureuse, petits fruits à grains, joli toasté appétissant. Tanins fins et soyeux. Très belle sapidité en finale de bouche.