DOMAINE JACQUES PRIEUR

Musigny Grand Cru 2023

Millésime 2023

« Vendanges en vert fin juillet + températures estivales fin août = Très beau potentiel qualitatif de la vendange 2023 »

Après un hiver très doux et sec, la vigne reprend précocement son activité. Les premières pointes vertes sont observées fin mars.
L'évolution du cycle végétatif est ralentie par un temps très frais en avril et pendant la deuxième quinzaine de mai.
Le fort ensoleillement et les températures élevées de juin « réveillent » la végétation, la pousse de la vigne est alors fulgurante. La fermeture de la grappe (vers le 1er juillet) intervient seulement 3 semaines après le stade mi-floraison.
Les cumuls d'eau importants durant l'été associés à un temps maussade, voire presque automnal la première quinzaine d'août freinent le bon déroulement de la véraison et l'évolution de la maturation, mais miraculeusement, le temps change radicalement vers le 20 août et les conditions climatiques redeviennent estivales. La maturité des raisins évolue très rapidement sous des températures caniculaires à condition d'avoir délesté les ceps trop chargés.
Début des vendanges au domaine, le 31 août pour le chardonnay et le 9 septembre pour le pinot noir.

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 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 : 19 mois.
Vin Bio

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en mai 2025
ROBE : Rouge rubis intense
NEZ : Très grande complexité, floral, pétales de rose, violette, épices douces, tabac, cuir.
BOUCHE : Texture satinée, pureté et précision. Fruité élégant et savoureux. Longueur infinie. Magnifique, sapidité. Très beaux tanins fins et soyeux.