DOMAINE JACQUES PRIEUR

Pommard Charmots Premier Cru 2016

26-28 avril 2016 : Épisode de gel dévastateur !

Après un hiver très doux et une deuxième quinzaine d'avril printanière. Le débourrement de la vigne est rapide mais l'arrivée d'un front froid (à la fin du mois) en présence d'une forte humidité, anéantit les parcelles les mieux exposées du vignoble.
La vigne progresse lentement après cet épisode de gel. Grâce à un très bel été chaud et sec, la véraison s'enclenche rapidement à la mi-août et la maturité des raisins évolue à un rythme soutenu.
Les vendanges commencent le 20 septembre 2016 et l'état sanitaire est parfait.

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement : 100% Pinot Noir sur une parcelle de 0,27 hectares.

TERROIR

Issu de deux petites parcelles situées à mi-coteau qui dominent le Premier Cru " Les Epenots" et idéalement exposées est, sud-est sur un sol constitué de calcaire marneux, peu profond, caillouteux et drainant.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis triés et totalement éraflés. La cuvaison a duré 21 jours à température contrôlée en cuves bois ouvertes. Nous effectuons un pigeage 2 fois par jour pendant la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique est réalisée à 100%. L'élevage se fait 100% en fût de chêne.
Durée de l'élevage : 17 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en avril 2018
ROBE : Rouge rubis sombre.
NEZ : Complexe, discret sur des notes épicées (clou de girofle), tabac, légèrement cuir qui évolue à l'aération sur des notes de petits fruits noirs mûrs.
BOUCHE : Charnue, dense, riche sur un fruité noir raffiné. Tanins sérieux et épices.