DOMAINE JACQUES PRIEUR

Pommard Charmots Premier Cru 2017

2017 Soleil omniprésent !

La douceur et l'ensoleillement exceptionnels du mois de mars et de la première quinzaine d'avril favorisent un développement très rapide de la vigne. La baisse des températures, fin avril, n'a aucune conséquence et à la différence de 2016, le gel a épargné le vignoble.
Avec des niveaux de températures toujours élevées, les cycles de développement de la vigne, pendant la phase de végétation sont fulgurants (floraison précoce et rapide fin mai-début juin et véraison « éclair », terminée le 10 août).
Avec une fin de mois d'août caniculaire entrecoupée de passages pluvieux, le processus de maturité des raisins s'accélère et 2017 s'inscrit dans la hiérarchie des millésimes les plus précoces depuis le début des années « 2000 ».
Les vendanges commencent le 29 août au domaine.

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 20 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 février 2019
ROBE : Rouge rubis intense, auréolée d'un disque violet soutenu.
NEZ : Éclatant sur des notes de menthe fraîche, de tabac blond, de réglisse et de cerise noire à maturité.
BOUCHE : Sur l'épaisseur, avec une texture fruitée, très savoureuse (cerise fraîche juteuse) et épicée (muscade, clou de girofle). Tanins denses, frais, mûrs et digestes en fin de bouche.