



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Pommard Charmots Premier Cru 2019

Millésime 2019

« Gel de printemps - Floraison étalée - Fortes chaleurs à la nouaison - Sècheresse estivale
La météo a lourdement impacté la production »

Après un hiver exceptionnellement doux, la vigne reprend rapidement son activité et voit ses premiers bourgeons éclater dès le 1er avril. Une nouvelle fois, la crainte d'un gel printanier se fait sentir. Sous l'effet des températures fraîches de mai, la floraison démarre péniblement début juin, dure une quinzaine de jours et se termine de façon fulgurante vers le 20 juin sous de fortes chaleurs.

A partir de cette période, la vigne se développe à un rythme effréné mais les températures élevées au moment de la nouaison provoquent d'importants symptômes de coulure. Fin juillet, un nouvel épisode caniculaire débloque la véraison qui se situe entre 50% et 80% à mi-août mais qui montre une grande hétérogénéité d'une vigne à une autre due principalement à l'étalement de la floraison.

Malgré un mois de septembre chaud, l'hétérogénéité de la véraison complique la prise de décision du début des vendanges. De nombreux contrôles de maturité parcelle par parcelle, par âge de vigne ou par zone sont nécessaires pour être le plus précis possible quant au choix de la date du début de la récolte. Avec tous ces éléments, il est décidé de commencer les vendanges le 9 septembre 2019, soit huit à neuf jours plus tôt que prévu à la fin floraison.

Le millésime 2019, très impacté par les aléas climatiques se caractérise par une faible récolte. Les raisins de Chardonnay et de Pinot Noir, d'un excellent état sanitaire, présentent un équilibre sucres/acidité parfait et une maturité aboutie.



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 15 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 mars 2021

ROBE : Rouge rubis intense.

NEZ : D'une grande richesse et complexité sur des notes à la fois épicées, réglissées, mentholées, évoluant sur des notes de clou de girofle, de café torréfié et des notes florales, type pivoine et rose.

BOUCHE : Délicieuse et savoureuse sur des notes gourmandes de violette poivrée, de bonbon à la violette et d'anis. Beaucoup de fraîcheur, de sapidité et d'énergie. Tanins frais et racés. Fin de bouche interminable.