



# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Puligny-Montrachet Les Combettes 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% Chardonnay sur une parcelle de 1,50 hectare.

### TERROIR

Belle vigne au coeur des Grands Terroirs de Chardonnay de la Côte de Beaune. Orientée sud-est, elle domine le coteau du village de Puligny-Montrachet.

Sol argilo-calcaire avec une forte présence de cailloux favorisant une forte maturité.

### VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis les grappes entières sont pressées dans un pressoir pneumatique. Le jus est débourbé après pressurage pendant 12 à 14 heures. La fermentation alcoolique et l'élevage se font 100% en fûts de chêne. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

Durée de l'élevage : 19 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en avril 2021

ROBE : Or vert lumineux.

NEZ : Subtil et fin, sur des notes à la fois acidulées-citronnées et toastées, fruits secs, raisins de Corinthe.

BOUCHE : Fraîche, ciselée, belle sapidité et belle énergie. Finale de bouche chaleureuse et salivante.