



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Volnay Champans Premier Cru 2004

2004 La clé de la réussite : Une viticulture sans relâche, exigeante, soignée et précise. Après un été frais et maussade, le mois de septembre est magnifique avec un ensoleillement supérieur à la normale et des températures élevées, ce qui a permis d'attendre la bonne maturité des raisins et de commencer les vendanges la dernière semaine de septembre. Grâce à un travail de tri minutieux (table de tri précédée d'une table vibrante), les vins rouges après vinification se montrent bien structurés avec de belles robes et destinés à un beau potentiel de garde.

CÉPAGE & SUPERFICIE

L'encépagement est 100% Pinot Noir à jus blanc sur une parcelle de 0,35 hectare.

TERROIR

Les finages de Volnay sont réputés pour leur grande finesse. Le climat des Champans indique que la parcelle est pentue, ce qui favorise un bel ensoleillement garant de la maturité. Les sols plus argileux que calcaires produisent des vins fermes avec des tanins soyeux.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis sont triés et totalement égrappés. La cuvaison a duré 14 jours à température contrôlée en cuves bois ouvertes. 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 d'élevage: 20 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2005

ROBE: Très belle robe rouge-rubis, sombre et intense.

NEZ: Fin et floral avec des arômes de poivre, d'épices et de tabac.

BOUCHE: Fumée et épicée avec des saveurs de petits fruits à grains (groseille, framboise). Les tanins sont tendres et souples.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN