



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Volnay Champans Premier Cru 2008

2008 Millésime miraculeux !

L'année se caractérise par un hiver 2007-2008 relativement doux, sec et ensoleillé, un printemps et d'un été exceptionnellement frais et pluvieux.

Suite à ces conditions climatiques, la vigne connaît un débourrement tardif mais rapide et une floraison qui s'étale sur tout le mois de juin. La maturation des raisins pendant le mois d'août évolue très lentement. Il faut être exigeant et précis dans la conduite du vignoble.

Grâce à un beau temps froid, sec et ensoleillé, la maturité des raisins évolue favorablement : le vent du nord et la luminosité sont deux facteurs propices au maintien d'un bon état sanitaire et au bon déroulement de la phase finale de la maturité des raisins. Après un travail très méticuleux de tri dans les vignes, nous commençons les vendanges, le 25 septembre.

La qualité des vins rouges 2008 et la très faible quantité produite résultent d'un tri très sévère des raisins (à la vigne et sur la table de tri) et d'un travail de vinification respectueux de l'équilibre du Pinot Noir : fruité frais et croquant, plaisir, énergie, vivacité désaltérante, tanins fins et élégants sont les principales caractéristiques des vins rouges du millésime 2008.

Quant aux vins blancs, richesse et puissance aromatique exceptionnelles, contrebalancées par un très beau niveau d'acidité, leur donnent un équilibre magnifique, complètement inattendu.

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 19 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: 15 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en avril 2010.

ROBE: Joli rouge rubis lumineux.

NEZ: Notes chaleureuses de fruits noirs (cerise noire), de croûte de pain chaud et d'épices douces (vanille).

BOUCHE: Structure ferme sur des notes épicées et réglissées. Fruité frais et croquant. Tanins fins et frais. Finale de bouche salivante.

