



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Volnay Champans Premier Cru 2011

2011 : Très grande précocité !

Après un début d'hiver 2011 clément et sec, le printemps s'installe dès la fin du mois de mars avec des températures estivales, ce qui entraîne une reprise fulgurante de la végétation. Le débourrement se fait en quelques jours (début avril) avec trois semaines d'avance par rapport à la moyenne (1994-2010). Dès la fin mars, un temps chaud et sec s'installe pour trois mois. Ceci provoque une floraison explosive et brève, dès la troisième semaine de mai avec plus de deux semaines d'avance par rapport à la normale. Les conditions climatiques changent radicalement à partir du 14 juillet et deviennent automnales en apportant de la pluie et de la fraîcheur. La véraison débute durant la deuxième quinzaine de juillet mais la maturation traîne en longueur ! L'état sanitaire reste globalement bon. Même si nous avons perdu l'avance exceptionnelle gagnée au printemps, les vendanges commencent dès la fin du mois d'août pour durer jusqu'à mi-septembre, grâce au retour d'un très beau temps sec, ensoleillé et très doux.

Les vendanges se déroulent idéalement sous le soleil, ce qui permet d'optimiser la date de récolte de chaque parcelle et d'attendre patiemment la maturité. Au Domaine Jacques Prieur, nous avons débuté les vendanges le 30 août.

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 20 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 de l'élevage: 21 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté fin juin 2013

ROBE: Très belle robe rouge rubis sombre.

NEZ: Fin et précis sur des notes de cerise noire, de chocolat noir et d'épices. A l'aération se dégagent des notes florales (violette/pivoine)

BOUCHE: Savoureuse sur des notes toastées et fruitées. Belle texture en milieu de bouche.

Finale sur des tanins denses, frais et digestes.

