



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Volnay Champans Premier Cru 2024



Millésime 2024

« Une année de persévérance et d'acharnement »

Après un hiver 2023-2024 doux, humide et faiblement ensoleillé, la vigne démarre tôt et le débourrement est enclenché dès la fin du mois de mars. Avec des cumuls d'eau importants et des conditions tropicales, le développement de la vigne est fulgurant. Le temps devient plus froid à partir de mi-avril mais reste toujours très humide. En mai, juin et juillet, les températures sont tout juste de saison, l'ensoleillement est déficitaire et il pleut continuellement. Cette météo très dégradée engendre une forte coulure, mi-juin, au moment de la floraison et donc une perte de récolte.

Mi-août, la véraison s'enclenche véritablement sous l'effet de températures chaudes, le seul mois de l'année où l'ensoleillement est supérieur à la normale. La succession de fortes pluies et la douceur estivale favorisent la virulence du mildiou principalement sur les grappes de Pinot Noir, ce qui provoque à nouveau une perte de récolte importante. Les grappes de Chardonnay sont épargnées par le mildiou et le potentiel de production est bon.

Début des vendanges le 13 septembre pour le pinot noir et le 18 septembre pour le chardonnay



CÉPAGE

Encépagement : 100% Pinot Noir.

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 en petites caisses puis triés, 29% de vendanges entières et le reste éraflé. La cuvaison a duré 17 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 : 16 mois.

Vin Bio

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en février 2026

ROBE : Rouge rubis soutenu, reflets violets.

NEZ : Touche florale (pétale de rose), évoluant sur des notes finement épicées-toastées.

BOUCHE : Fruité gourmand, savoureux. Tanins fins et épicés.

PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN