DOMAINE JACQUES PRIEUR

Volnay Clos des Santenots Premier Cru 2010

2010: Petite récolte et belle qualité
Après un hiver froid et interminable, le printemps s'installe dès le mois d'avril, avec des températures au dessus des normales saisonnières et permet à la vigne de reprendre rapidement son activité. Le débourrement se fait en quelques jours (vers le 20 avril). Le temps maussade et frais de juin entraîne une forte coulure. La floraison est perturbée. La première quinzaine de juillet est estivale. La véraison commence classiquement mi-août, mais dure plusieurs semaines (pluie et fraîcheur). La maturation prend son temps. Heureusement le soleil fait son retour dès début septembre et s'installe pour trois semaines. Une faible quantité de raisins, des petites baies et des grappes aérées permettent de préserver un bon état sanitaire et d'obtenir une bonne maturité. Cependant, le choix de la date de vendange, pour chaque parcelle a demandé beaucoup de réflexion et nous n'avons pas cédé « au vent de panique » d'une soi-disant dégradation de l'état sanitaire des raisins !

CÉPAGE & SUPERFICIE

L'encépagement est 100% Pinot Noir à jus blanc sur une parcelle de 1,19 hectare.

TERROIR

Situé au coeur des Santenots du Milieu, sur un sol brun, riche en manganèse, reposant sur un calcaire dur, arrondi de type pierres percées. Sol en pente: drainage naturel parfait. Exposition plein Est à mi-coteau.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis triés et totalement égrappés. La cuvaison a duré 21 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: 15 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en septembre 2012
ROBE: Rouge rubis intense et profonde.
NEZ: Très subtil et aérien sur des arômes de petits fruits noirs sauvages (mûre, myrtille), évoluant sur des notes florales (violette)
BOUCHE: Harmonieuse sur des notes épicées, réglissées et fruitées-acidulées. Tanins raffinés, structurés et désaltérants.