



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Beaune Grèves Premier Cru 2017

2017 Soleil omniprésent !

La douceur et l'ensoleillement exceptionnels du mois de mars et de la première quinzaine d'avril favorisent un développement très rapide de la vigne. La baisse des températures, fin avril, n'a aucune conséquence et à la différence de 2016, le gel a épargné le vignoble.

Avec des niveaux de températures toujours élevées, les cycles de développement de la vigne, pendant la phase de végétation sont fulgurants (floraison précoce et rapide fin mai-début juin et véraison « éclair », terminée le 10 août).

Avec une fin de mois d'août caniculaire entrecoupée de passages pluvieux, le processus de maturité des raisins s'accélère et 2017 s'inscrit dans la hiérarchie des millésimes les plus précoces depuis le début des années « 2000 ».

Les vendanges commencent le 29 août au domaine.

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement : 100% Chardonnay sur une parcelle de 0,54 hectare.

TERROIR

Belle parcelle surplombant les faubourgs de Beaune.

Sol argilo-calcaire avec prédominance de grèves (petits cailloux) et de sable. La silice contenue dans ce dernier, favorise la chaleur et la lumière, gages de maturité. Les vins sont reconnaissables par leurs côtés fins et fruités.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis les grappes entières sont pressées dans un pressoir pneumatique. La fermentation alcoolique et l'élevage se font 100% en fûts de chêne. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

Durée de l'élevage : 20 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en mai 2019

ROBE : Or-gris argenté lumineux, reflets verts soutenus.

NEZ : Charmeur sur des notes de fruits jaunes (abricot, mirabelle), évoluant sur des notes beurrées agréables.

BOUCHE : Fraîche, croustillante, épicée et ciselée sur une belle note de fruit mûr et suave. Finale salivante et digeste.

