



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Chambertin Grand Cru 2022

Millésime 2022

« Année la plus chaude depuis le début du 20ème siècle. Forte résilience de la vigne »

Malgré un déficit hydrique qui se fait sentir dès la fin de l'hiver et des températures élevées à partir du mois de mai, la vigne se développe très rapidement et vers le 26 mai, la floraison est terminée. 2022 atteint le même niveau de précocité que 2020 à ce stade.

Les pluies de juin (120 mm en moyenne) ont compensé une partie du manque d'eau et les fortes chaleurs de l'été n'ont pas bloqué le cycle de la vigne.

La véraison s'achève vers le 15/20 août et les quelques millimètres (20 mm) de précipitations mi-août aident à l'achèvement de la maturité des raisins.

Début des vendanges le 29 août pour le Domaine Jacques Prieur.

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement : 100% Pinot Noir à jus blanc sur 0,49 hectare.

TERROIR

Sol profond, brun en surface, très évolué. Gros blocs de calcaires fissurés en sous-sol. Exposition plein est.

VINIFICATION & ELEPAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis sont triés et totalement égrappés. La cuvaison a duré 17 jours à température contrôlée en cuves bois. Nous effectuons un pigeage deux 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 en juillet 2024

ROBE : Rouge rubis sombre, disque violet intense.

NEZ : A la fois très complexe et à la fois très raffiné. Grande subtilité et élégance sur des petits fruits noirs à grains. Notes légèrement fumées-pierre à feu.

BOUCHE : Dense, raffinée, juteuse et savoureuse. Fruité noir frais et intense. Tanins soyeux et sapides.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN