DOMAINE JACQUES PRIEUR

Corton-Bressandes Grand Cru 2023

Millésime 2023

« Vendanges en vert fin juillet + températures estivales fin août = Très beau potentiel qualitatif de la vendange 2023 »

Après un hiver très doux et sec, la vigne reprend précocement son activité. Les premières pointes vertes sont observées fin mars.
L'évolution du cycle végétatif est ralentie par un temps très frais en avril et pendant la deuxième quinzaine de mai.
Le fort ensoleillement et les températures élevées de juin « réveillent » la végétation, la pousse de la vigne est alors fulgurante. La fermeture de la grappe (vers le 1er juillet) intervient seulement 3 semaines après le stade mi-floraison.
Les cumuls d'eau importants durant l'été associés à un temps maussade, voir presque automnal la première quinzaine d'août freinent le bon déroulement de la véraison et l'évolution de la maturation, mais miraculeusement, le temps change radicalement vers le 20 août et les conditions climatiques redeviennent estivales. La maturité des raisins évolue très rapidement sous des températures caniculaires à condition d'avoir délesté les ceps trop chargés.
Début des vendanges au domaine, le 31 août pour le chardonnay et le 9 septembre pour le pinot noir.

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement : 100% Pinot Noir sur une parcelle de 0,73 hectare.

TERROIR

Vigne située sur la colline des Grands Crus de Corton. Son orientation Sud-Est et sa légère déclivité garantissent une parfaite maturité des raisins.
Le sol argilo-calcaire avec présence de pierres, lié à l'orientation, favorise quelles que soient les conditions climatiques de l'année, une exceptionnelle précocité de la maturité des raisins.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis sont triés, et totalement éraflés. La cuvaison a duré 22 jours. 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 : 20 mois.
Vin Bio

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en mai 2025
ROBE : Très intense, rouge-noir profond.
NEZ : Très intense sur des notes de petits fruits noirs à grains, évoluant sur des notes empyreumatiques (café torréfié), épicées (poivre noir) et réglisse.
BOUCHE : Onctueuse, veloutée et riche sur un fruité noir juteux. Finale de bouche sur des tanins dense et mûrs.