



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Corton-Charlemagne 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% Chardonnay sur une parcelle de 0,22 hectare.

TERROIR

Vigne située sur la colline des Grands Crus de Corton. Orientée plein est, elle surplombe les villages de Ladoix-Serrigny et grimpe jusqu'à la lisière du bois.

Le sol est pentu et très crayeux, gage d'une intense minéralité.

VINIFICATION & ELEPAGE

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis les grappes entières sont pressées dans un pressoir pneumatique. Le jus est débourbé après pressurage pendant 36 heures à température contrôlée. La fermentation alcoolique et l'élevage se font en fûts de chêne neufs. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

Durée de l'élevage : 22 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juin 2024

ROBE : Or blanc, reflets gris-argentés.

NEZ : Or blanc, reflets gris-argentés.

BOUCHE : Sur la tension et l'énergie. Bouche ciselée sur des notes très épicées-poivrées (poivre blanc). Notes de fruits blancs (pêche de vigne). Finale de bouche très sapide (grain de sel) et chaleureuse.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN