DOMAINE JACQUES PRIEUR

Corton-Charlemagne 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% 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 & ELEVAGE

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 : 21 mois.
Vin Bio

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juin 2025
ROBE : Or vert reflets gris-argentés.
NEZ : Aérien et subtil. Finesse et élégance. Notes épicées et poivrées.
BOUCHE : Tension et énergie. Notes fraîcheur citronnée, salinité subtile. Longueur infinie.