



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Echézeaux 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 une parcelle de 0,36 hectare.

TERROIR

Dans les "Champs Traversins", au coeur de l'Echézeaux historique, plantation Nord-Sud à la sortie de la Combe d'Orveau. Sol brun pas très épais. Cailloutis en surface, très fin et sablonneux/siliceux. Somptueux micro-climat, très aéré, frais, sain (petit courant d'air frais).

VINIFICATION & ELEVAGE

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 2 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 : 19 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en mai 2024

ROBE : Rouge rubis intense et lumineux.

NEZ : Frais, complexe et subtil sur un fruité rouge agréable et séduisant. Évolution sur des notes toastées légèrement torréfiées.

BOUCHE : Fraîcheur et énergie. Fruité généreux, frais et finement acidulé. Très belle sapidité. Tanins fins et croustillants.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN