



# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Montrachet Grand Cru 2020

Millésime 2020

« Début de vendanges : Précocité historique »

Après un hiver exceptionnellement doux, la vigne reprend rapidement son activité et voit ses premiers bourgeons éclater dès le 25 mars. Sous l'effet d'un ensoleillement généreux et de températures élevées au printemps, la vigne suit un développement effréné et les premières fleurs apparaissent dès le 12 mai.

La floraison est rapide et est complètement terminée le 26 mai. La chaleur s'installe définitivement pour l'été et la véraison se déclenche dès le début du mois de juillet. Les périodes caniculaires de fin juillet et de mi-août, ainsi que le déficit en eau ne freinent pas l'évolution de la maturité des raisins qui, au contraire, avance très vite.

Les vendanges commencent au domaine Jacques Prieur le 20 août par les vignes de Pinot Noir de la Côte de Beaune pour se terminer le 2 septembre, une précocité jamais vue au domaine.

L'état sanitaire est parfait, la maturité excellente avec un niveau élevé de l'acidité qui peut s'expliquer par des phénomènes de concentration intervenus en fin de cycle de maturation sous l'influence d'un vent chaud soufflant du sud et de températures élevées.

### CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement : 100% Chardonnay sur une parcelle de 0,59 hectare.

### TERROIR

Très solaire, mi-coteau, drainage parfait. Exposition Est/Sud-Est. Sol mince, caillouteux, plus riche en sodium. Affleurement de marnes blanches.

### 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 12 à 14 heures à température contrôlée. La fermentation alcoolique et l'élevage se font 100% en fûts de chêne neufs. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

Durée de l'élevage : 22 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en Juin 2022

ROBE : Or-jaune intense, reflets argentés lumineux.

NEZ : Complexe et raffiné à la fois sur des notes d'abricot mûr et frais, évoluant sur de jolies notes florales (fleurs blanches) et délicatement épicées-vanillées-toastées.

BOUCHE : Sur la finesse, l'élégance et le raffinement. Fruité subtil et croustillant, notes anisées. Longueur infinie, finale de bouche très chaleureuse. Potentiel de garde important.

