



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Pommard Charmots Premier 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% Pinot Noir sur une parcelle de 0,27 hectares.

TERROIR

Issu de deux petites parcelles situées à mi-coteau qui dominent le Premier Cru " Les Epenots " et idéalement exposées est, sud-est sur un sol constitué de calcaire marneux, peu profond, caillouteux et drainant.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis triés et totalement éraflés. La cuvaison a duré 18 jours à température contrôlée en cuves bois ouvertes. Nous effectuons un pigeage 2 fois par jour pendant la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique est réalisée à 100%. L'élevage se fait 100% en fût de chêne.

Durée de l'élevage : 18 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en avril 2022

ROBE : Rouge-noir intense. Disque violet marqué.

NEZ : Sur un végétal noble très épicé (anis, gentiane, réglisse, clou de girofle) évoluant sur un floral très subtil (pou pourri, pétale de rose).

BOUCHE : Texturée sur des notes réglissées très intenses. Finale de bouche sur des tanins denses, frais et épicés. Finale de bouche anisée et très digeste.

