



# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Volnay Champans Premier 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% Pinot Noir à jus blanc sur une parcelle de 0,35 hectare.

### TERROIR

Les finages de Volnay sont réputés pour leur grande finesse. Le climat des Champans indique que la parcelle est pentue, ce qui favorise un bel ensoleillement garant de la maturité.

Les sols plus argileux que calcaires produisent des vins fermes avec des tanins soyeux.

### VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis triés, 29% de vendanges entières et le reste éraflé. La cuvaison a duré 21 jours à température contrôlée en cuves bois ouvertes. 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 : 17 mois.

Vin Bio

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en février 2025

ROBE : Rouge-noir profond, reflets violets.

NEZ : Fruité noir intense, vanillé-épicé.

BOUCHE : Générosité, puissance, épaisseur et densité. Fruité noir mûr, notes épicées-poivrées évoluant sur le tabac. Finale de bouche structurée sur des tanins concentrés.