



## *Domaine Jacques Prieur*

***Musigny Grand Cru 2004*** : Domaine plusieurs fois coup de cœur en Musigny. Ce 2004 a gardé une robe très jeune, rubis à reflets violacés. Il s'ouvre de façon naturelle sur des notes d'épices et de sous-bois. Modérément tannique, montrant chaleur et rondeur, le palais exprime des arômes de fruits rouges avant une pointe d'amertume finale. Un vin agréable, typique de son millésime, à découvrir dans deux ans.

***Echezeaux Grand Cru 2004*** : Violine intense, ce 2004 a le nez plutôt floral, élégant et discret. Réglisse et poivre se joignent plus tard à la fête. L'attaque est soyeuse, la bouche dense mais bien fondue et digne d'un grand cru. Un travail de vinification car il n'est pas si facile d'extraire une telle matière lors de ces vendanges... A déguster dans les trois ou quatre ans. On demanda un jour à Jacques Puisais l'accord parfait avec un Echezeaux : le gigot d'agneau braisé aux oignons, répond-t-il. Vous avez ce qu'il vous reste à faire...

***Meursault Clos de Mazeray « Monopole » blanc 2004*** : Un casting prestigieux pour ce Domaine, l'œnologue Nadine Gublin qui, avec Laurence Jobard et quelques autres, a littéralement forcé l'entrée des femmes à la cuverie.

Or léger, à mi-chemin entre la fleur blanche et l'agrumes, un Clos de Mazeray (monopole au cœur de l'appellation) fin et minéral, encore sur la réserve et vif en fin de bouche. Un à deux ans de garde lui permettront de s'arrondir.

***Puligny-Montrachet les Combettes 1er Cru 2004*** : Grand... Prieur de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, Jacques Prieur (1893-1965) a donné son nom au Domaine qui reste en partie familial, associé depuis 1988 à plusieurs familles de Saône et Loire.

Sur des affleurements de rochers mêlés à de profondes fosses de bonne terre, le sol produit un chardonnay d'une finesse et d'une constance admirables. Le prix est à la mesure du potentiel... Ici, des Combettes 2004 assez démonstratives : puissance, chaleur, longueur, présence du fût, fruits bien mûrs, vivacité suffisante.

***Montrachet Grand Cru 2004*** : Des achats successifs intervenus entre 1890 et 1892 ont permis à ce Domaine d'acquérir 58 a 63 ca en Montrachet. Une partie en Dents-de-chien intégrés au Montrachet par le tribunal de Beaune en 1921. Jacques Prieur (1893-1965), qui a donné son nom au Domaine, fut grand... prieur de la Confrérie du Tastevin. Ce 2004 est évidemment un pur esprit, un corps glorieux...

Or vert il est ouvert sur la fleur blanche, les fruits secs et les épices (dix-huit mois en fût). Attaquant sur la fraîcheur, il montre vite son opulence. Rondeur, gras et bonne longueur. Équilibré mais pas encore tout à fait prêt, ce millésime attend sagement son heure sans se précipiter.