DOMAINE JACQUES PRIEUR

Puligny-Montrachet Les Combettes Premier Cru 2007

2007 est un millésime précoce, qui a demandé beaucoup de travail, au contraire de 2005 où personne ne pouvait passer à côté.
Celui qui n'a pas surveillé sa vigne, effeuillé correctement... a eu des problèmes. Il a fallu être sur tous les fronts. En mai, la vigne avait un mois d'avance et, en septembre, pendant les vendanges, nous avons constaté un gros décalage de maturité entre les rouges et les blancs. Le pinot était prêt fin août alors que le chardonnay a réclamé plus de temps. Ce fut une année de vigneron où il a fallu prendre de vraies décisions.
Les rouges sont gourmands avec des tanins soyeux.

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Chardonnay sur une parcelle de 1,50 hectare.

TERROIR

Belle vigne au coeur des Grands Terroirs de Chardonnay de la Côte de Beaune. Orientée sud-est, elle domine le coteau du village de Puligny-Montrachet.
Sol argilo-calcaire avec une forte présence de cailloux favorisant une forte maturité.

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. La fermentation alcoolique et l'élevage se font 100% en fûts de chêne avec bâtonnage des lies. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.
Durée de l'élevage: 16 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en mai 2009
ROBE: Or-vert avec des reflets gris argentés. Lumineuse.
NEZ: Fin, délicat, précis, sur des notes finement épicées-vanillées et toastées, évoluant sur des notes finement minérales (silex, pierre à feu).
BOUCHE: Fraîcheur, tension et énergie. Notes d'agrumes (citron vert), raisins de Corinthe frais. Légère salinité; minéralité fine et désaltérante. Vin raffiné et distingué.