DOMAINE JACQUES PRIEUR

Beaune Clos de la Féguine 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 0,27 hectare.

TERROIR

Exposition plein Sud. Très pentu. Sol mince, brun clair, léger de nature limoneuse et argilo-calcaire. Calcaires fissurés. Anciennes carrières de pierre. Drainage parfait.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis les grappes entières sont pressées dans un pressoir pneumatique. La fermentation alcoolique et l'élevage se font 100% en fûts de chêne avec bâtonnage des lies. La fermentation alcoolique est réalisée à 100%.
Durée de l'élevage: 17 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juin 2009
ROBE: Or vert, reflets gris argentés.
NEZ: Fin, élégant et précis. Belle pureté, sur des arômes très frais d'agrumes, d'acacia et de verveine.
BOUCHE: Ciselée, précise, énergique sur des notes acidulées et fraîches de citron vert. Finale de bouche persistante sur une belle minéralité désaltérante.