DOMAINE JACQUES PRIEUR

Chevalier-Montrachet Grand Cru 2012

2012 l'année du vigneron virtuose !
Les conditions climatiques de l'année 2012 nous ont rappelé que la nature est plus forte que tout et tant mieux... !!
La vigne, tout au long du cycle végétatif et jusqu'à la maturité finale des raisins a rencontré tout ce que les éléments naturels peuvent lui faire subir : gels d'hiver et de printemps, floraison difficile (coulure et millerandage), chaleur et orages de grêle localisés, grande amplitude des températures au printemps et en été ainsi que de fortes pressions du mildiou et de l'Oïdium !
Tous ces phénomènes ont eu pour conséquence une baisse très importante de la production, mais la nature rétablissant souvent très bien les choses, la rareté a permis aux raisins de très bien mûrir et de conserver un très bon état sanitaire.
Les premières dégustations montrent des vins harmonieux et savoureux avec un fruité frais et précis et une belle densité en bouche.

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Chardonnay sur une parcelle de 0,13 hectare.

TERROIR

Haut de coteau, plein Est. Sol mince, caillouteux. Sol de recouvrement, affleurement de marnes blanches.

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 à température contrôlée. La fermentation alcoolique et l'élevage se font 100% en fûts de chêne neufs neufs. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.
Durée de l'élevage: 21 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juin 2014
ROBE: Or-vert intense avec des reflets dorés soutenus.
NEZ: Très expressif sur des notes d'orange et de citron confits, évoluant à l'aération sur des notes épicées relevées par des notes de pierre à feu et de silex.
BOUCHE: Chaleureuse, dense, finement acidulée et délicieusement croustillante. Des notes anisées viennent rafraîchir la fin de bouche qui se prolonge par une belle sapidité.