



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Chevalier-Montrachet Grand Cru 2016

26-28 avril 2016 : Épisode de gel dévastateur !

Après un hiver très doux et une deuxième quinzaine d'avril printanière. Le débourrement de la vigne est rapide mais l'arrivée d'un front froid (à la fin du mois) en présence d'une forte humidité, anéantit les parcelles les mieux exposées du vignoble.

La vigne progresse lentement après cet épisode de gel. Grâce à un très bel été chaud et sec, la véraison s'enclenche rapidement à la mi-août et la maturité des raisins évolue à un rythme soutenu.

Les vendanges commencent le 20 septembre 2016 et l'état sanitaire est parfait.

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 2018

ROBE : Or vert intense, reflets gris-argentés lumineux.

NEZ : Précis, raffiné sur des notes légèrement toastées et évoluant à l'aération sur des notes fruitées fraîches (pêche blanche, abricot).

BOUCHE : Toucher onctueux et consistant sur une sapidité qui enveloppe le palais. Finale de bouche d'une longueur infinie et très salivante.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN