



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Corton-Charlemagne Grand Cru 2005

2005 est le millésime du siècle, dit-on et lit-on partout. Effectivement, on peut déjà se rendre compte du potentiel de cette année magnifique. Très grande année et bons très jeunes en plus, même s'il ne faut pas conseiller aux amateurs de les sortir tout de suite... patience, ils n'en seront que meilleurs.

Les blancs sont relativement fermés aujourd'hui (en 2007), pas très aromatiques, riches en tanins mûrs et avec une belle minéralité. Gardez-les le plus longtemps possible.

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement : 100% Chardonnay sur une parcelle de 0,22 hectare.

TERROIR

Vigne située sur la colline des Grands Crus de Corton. Orientée plein est, elle surplombe les villages de Ladoix-Serrigny et grimpe jusqu'à la lisière du bois.

Le sol est pentu et très crayeux, gage d'une intense minéralité.

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 en fûts de chêne neufs avec bâtonnage des lies. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

Durée de l'élevage: 21 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en avril 2008

ROBE: Or-blanc, reflets gris-argentés.

NEZ: Très franc droit, pur sur des notes de pierre, silex et épices.

BOUCHE: De la force, de la puissance et de la fraîcheur sur des notes très minérales, également truffe et terre fraîche. Beaucoup de longueur.

Ce vin peut se conserver 15 ans et plus.

