DOMAINE JACQUES PRIEUR

Meursault Charmes Premier Cru 2023

Millésime 2023

« Vendanges en vert fin juillet + températures estivales fin août = Très beau potentiel qualitatif de la vendange 2023 »

Après un hiver très doux et sec, la vigne reprend précocement son activité. Les premières pointes vertes sont observées fin mars.
L'évolution du cycle végétatif est ralentie par un temps très frais en avril et pendant la deuxième quinzaine de mai.
Le fort ensoleillement et les températures élevées de juin « réveillent » la végétation, la pousse de la vigne est alors fulgurante. La fermeture de la grappe (vers le 1er juillet) intervient seulement 3 semaines après le stade mi-floraison.
Les cumuls d'eau importants durant l'été associés à un temps maussade, voire presque automnal la première quinzaine d'août freinent le bon déroulement de la véraison et l'évolution de la maturation, mais miraculeusement, le temps change radicalement vers le 20 août et les conditions climatiques redeviennent estivales. La maturité des raisins évolue très rapidement sous des températures caniculaires à condition d'avoir délesté les ceps trop chargés.
Début des vendanges au domaine, le 31 août pour le chardonnay et le 9 septembre pour le pinot noir.

CÉPAGE

Encépagement : 100% Chardonnay.

TERROIR

Situé géographiquement à la croisée des "Genevrières", "Charmes du dessus" et "Limozin", dans les Charmes du dessous.
Exposition sud-est, sur un sous-sol calcaire, un sol argilo-calcaire, marno-graveleux et caillouteux.

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. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.
Durée de l'élevage : 20 mois.
Vin Bio

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en mai 2025
ROBE : Or vert soutenu lumineux reflets dorés.
NEZ : Pierre à feu, silex, notes florales (acacia), évoluant sur la pâte d'amande.
BOUCHE : Savoureuse sur des notes d'abricot et de mirabelle, évoluant sur des notes épicées. Bonne sapidité en fin de bouche. Chaleureux.