DOMAINE JACQUES PRIEUR

Meursault Clos de Mazeray Appellation Village 2000

2000, un millésime différent selon les côtes. La Côte de Beaune a, une nouvelle fois, été plus bousculée que la Côte de Nuits. Il y a eu des orages pendant les vendanges (les 10,11 et 12 septembre). Donc il y a eu beaucoup d'eau et nous avons dû commencer les vendanges plus tôt. Forcément, il y a donc eu des différences de maturité entre le pinot noir et le Chardonnay.
En Côte de Beaune, cela donne un millésime avec peu d'acidité, des vins tout en douceur, très arrondis, faciles à boire tout de suite. Les vins rouges ne sont ce que l'on appelle des vins gourmands. Il est conseillé donc de les boire dès aujourd'hui.
La Côte de Nuits a été plus gâtée, il est tombé moins d'eau sur les sols de Nuits, Morey, Gevrey qu'à Beaune ou à Meursault. Résultat: les vins sont plus structurés, plus classiques, sérieux, avec des arômes d'épices et de petits fruits des bois, avec une belle structure tannique. Débouchez-les tout de suite pour en tirer le meilleur.

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Pinot Noir à jus blanc sur une parcelle de 0,55 hectare.

TERROIR

Grand Clos en Monopole ceint de murs situé dans les Faubourgs de Meursault. Cette vigne héritée des Moines de Cîteaux produit depuis l'origine des vins rouges et blancs.
C'est un sol de coluvionnage argilo-calcaire posé sur un ancien lit de rivière.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis sont triés et totalement égrappés. Nous effectuons une macération de 22 jours à température contrôlée en cuves bois ouvertes. Nous effectuons un pigeage 2 fois par jour pendant la phase active de la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique est réalisée à 100%. L'élevage se fait à 100% en fûts de chêne .
Durée de l'élevage: 15 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en octobre 2009
ROBE: Rouge rubis intense, reflets cuivrés soutenus.
NEZ: Notes de tabac, feuilles de tabac séchées, cigare, noyau de cerise.
BOUCHE: Notes poivrées, réglissées. Tanins fins, frais et vifs.