DOMAINE JACQUES PRIEUR

Meursault Clos de Mazeray Appellation Village 2001

2001 est un millésime qui a connu quelques incidents climatiques:
passage de grêle sur la Côte de Beaune. Beaune, Volnay et Pommard ont été particulièrement touchés début août par les caprices du ciel. Résultat: Des vins sur le fruit mais pas très concentrés, à ne pas laisser trop vieillir.
La Côte de Nuits s'en sort mieux avec des vins très raffinés, très Pinot, racés avec beaucoup de finesse.

CÉPAGE

Encépagement: 100% Pinot Noir.

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 19 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: 17 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2002
ROBE: Belle robe rouge profond aux reflets violacés.
NEZ: Notes de petits fruits mûrs, de chocolat et de violette évoluant sur des notes épicées.
BOUCHE: Veloutée et chaleureuse elle révèle des saveurs épicées, fûmées, toastées et agréablement fruitées. Les tanins sont riches, denses, profonds et très mûrs.