



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Meursault Clos de Mazeray Appellation Village 2003

2003 : la canicule a sévi dans toute l'Europe. Les conditions n'étaient pas optimales, il a fallu vendanger très précocement, et donc s'adapter aux conditions extraordinaires: vendanger le matin (certains le soir), en utilisant des systèmes de refroidissement dans les caves. Les raisins étaient minuscules avec très peu de jus, peu de tri à faire, et ils étaient très sains et très riches en polyphénols (ces familles de molécules organiques, du métabolisme secondaire des plantes, sont connus pour leurs effets bénéfiques sur la santé, en particulier grâce à leur rôle antioxydant).

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 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: 16 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2004

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, fumées, toastées et agréablement fruitées. Les tanins sont riches, denses, profonds et très mûrs.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN