



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Meursault Clos de Mazeray Appellation Village 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 2,57 hectares.

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 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 avec bâtonnage des lies. La fermentation malolactique est réalisée à 100%. Durée de l'élevage: 16 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2006

ROBE: Belle robe or-blanc aux reflets gris-argentés.

NEZ: Agrume avec des notes boisées de fruits frais.

BOUCHE: Généreuse qui enveloppe le palais, on retrouve la légère amertume du pamplemousse rose bien mûr. La finale est tonique et réveille les papilles.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN