



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Meursault Clos de Mazeray Appellation Village 2007

2007 est un millésime précoce, qui a demandé beaucoup de travail, au contraire de 2005 où personne ne pouvait passer à côté.

Celui qui n'a pas surveillé sa vigne, effeuillé correctement... a eu des problèmes. Il a fallu être sur tous les fronts. En mai, la vigne avait un mois d'avance et, en septembre, pendant les vendanges, nous avons constaté un gros décalage de maturité entre les rouges et les blancs. Le pinot était prêt fin août alors que le chardonnay a réclamé plus de temps. Ce fut une année de vigneron où il a fallu prendre de vraies décisions.

Les rouges sont gourmands avec des tanins soyeux.

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 presseur 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: 19 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en mai 2009

ROBE: Or-vert, reflets gris argentés, lumineuse et brillante.

NEZ: Silex, pierre à feu, notes grillées, toastées, évoluant sur des notes d'agrumes confits et d'ananas.

BOUCHE: Chaleureuse, savoureuse, sur une minéralité fine et salivante. Notes citronnées et épicées. Finale de bouche dense et persistante.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN