



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

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. La cuvaison a duré 20 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: 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en février 2009

ROBE: Rubis soutenu, reflets violacés intenses.

NEZ: Nez toasté, épices douces, pain chaud, brioché évoluant sur des notes fruitées de cerise noire.

BOUCHE: Tendre, gourmande, finement épicée, fruitée. Tanins fins.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN