DOMAINE JACQUES PRIEUR

Meursault Clos de Mazeray Appellation Village 2012

2012 l'année du vigneron virtuose !
Les conditions climatiques de l'année 2012 nous ont rappelé que la nature est plus forte que tout et tant mieux... !!
La vigne, tout au long du cycle végétatif et jusqu'à la maturité finale des raisins a rencontré tout ce que les éléments naturels peuvent lui faire subir : gels d'hiver et de printemps, floraison difficile (coulure et millerandage), chaleur et orages de grêle localisés, grande amplitude des températures au printemps et en été ainsi que de fortes pressions du mildiou et de l'Oïdium !
Tous ces phénomènes ont eu pour conséquence une baisse très importante de la production, mais la nature rétablissant souvent très bien les choses, la rareté a permis aux raisins de très bien mûrir et de conserver un très bon état sanitaire.
Les premières dégustations montrent des vins harmonieux et savoureux avec un fruité frais et précis et une belle densité en bouche.

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Chardonnay sur une parcelle de 2,87 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. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.
Durée de l'élevage: 20 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en mai 2014
ROBE: Or-jaune, reflets argentés.
NEZ: Fin, précis sur des notes d'agrumes (orange et citron confit, sucre d'orge, écorce d'orange), évoluant sur des notes florales (fleurs blanches, acacia).
BOUCHE: Fraîche, attaque franche acidulée, croustillante sur des notes finement épicées, citronnées et légèrement toastées. Finale de bouche désaltérante et tout en friandise.