



# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Meursault Clos de Mazeray Appellation Village 2017

2017 Soleil omniprésent !

La douceur et l'ensoleillement exceptionnels du mois de mars et de la première quinzaine d'avril favorisent un développement très rapide de la vigne. La baisse des températures, fin avril, n'a aucune conséquence et à la différence de 2016, le gel a épargné le vignoble.

Avec des niveaux de températures toujours élevées, les cycles de développement de la vigne, pendant la phase de végétation sont fulgurants (floraison précoce et rapide fin mai-début juin et véraison « éclair », terminée le 10 août).

Avec une fin de mois d'août caniculaire entrecoupée de passages pluvieux, le processus de maturité des raisins s'accélère et 2017 s'inscrit dans la hiérarchie des millésimes les plus précoces depuis le début des années « 2000 ».

Les vendanges commencent le 29 août au domaine.

### 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 : 16 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en janvier 2019

ROBE : Or vert lumineuse aux reflets argentés.

NEZ : Tout en finesse sur des notes à la fois légèrement toastées (noisette grillée), fruitées (agrumes, écorce d'orange) et florales (fleurs blanches, acacia).

BOUCHE : Harmonieuse à la texture fraîche, légèrement citronnée et croustillante. Finale de bouche chaleureuse et savoureuse. Belle sapidité.

