



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Meursault Clos de Mazeray Appellation Village 2022

Millésime 2022

« Année la plus chaude depuis le début du 20ème siècle. Forte résilience de la vigne »

Malgré un déficit hydrique qui se fait sentir dès la fin de l'hiver et des températures élevées à partir du mois de mai, la vigne se développe très rapidement et vers le 26 mai, la floraison est terminée. 2022 atteint le même niveau de précocité que 2020 à ce stade.

Les pluies de juin (120 mm en moyenne) ont compensé une partie du manque d'eau et les fortes chaleurs de l'été n'ont pas bloqué le cycle de la vigne.

La véraison s'achève vers le 15/20 août et les quelques millimètres (20 mm) de précipitations mi-août aident à l'achèvement de la maturité des raisins.

Début des vendanges le 29 août pour le Domaine Jacques Prieur.

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 & ELEPAGE

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 février 2024

ROBE : Or vert lumineux, reflets argentés.

NEZ : Agrumes (orange confite), notes épicées douces (vanille). Élégance et subtilité.

BOUCHE : Notes toastées, pain grillé. Notes iodées, beaucoup de salinité, finement citronnée-acidulée. Fraîcheur et énergie.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN