



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Meursault Clos de Mazeray Appellation Village 2024



Millésime 2024

« Une année de persévérance et d'acharnement »

Après un hiver 2023-2024 doux, humide et faiblement ensoleillé, la vigne démarre tôt et le débourrement est enclenché dès la fin du mois de mars. Avec des cumuls d'eau importants et des conditions tropicales, le développement de la vigne est fulgurant. Le temps devient plus froid à partir de mi-avril mais reste toujours très humide. En mai, juin et juillet, les températures sont tout juste de saison, l'ensoleillement est déficitaire et il pleut continuellement. Cette météo très dégradée engendre une forte coulure, mi-juin, au moment de la floraison et donc une perte de récolte.

Mi-août, la véraison s'enclenche véritablement sous l'effet de températures chaudes, le seul mois de l'année où l'ensoleillement est supérieur à la normale. La succession de fortes pluies et la douceur estivale favorisent la virulence du mildiou principalement sur les grappes de Pinot Noir, ce qui provoque à nouveau une perte de récolte importante. Les grappes de Chardonnay sont épargnées par le mildiou et le potentiel de production est bon.

Début des vendanges le 13 septembre pour le pinot noir et le 18 septembre pour le chardonnay



CÉPAGE

Encépagement : 100% Chardonnay.

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 : 18 mois.

Vin Bio

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en mars 2026

ROBE : Or-vert soutenu, reflets argentés.

NEZ : Belle réduction minérale, pierre à fusil, notes toastées évoluant sur des notes citronnées-épiciées.

BOUCHE : Énergique et dynamique. Jolie fraîcheur acidulée, croustillante, très digeste. Sapidité en fin de bouche.