DOMAINE JACQUES PRIEUR

Meursault Perrières Premier Cru 2002

2002 est un millésime de précision, avec de la pureté, une belle maturité et un état sanitaire parfait, tous les raisins étaient très sains, sans pourriture. La grandeur de ce millésime dépend évidemment de la grandeur du terroir mais les vins sont bien à leur place: avec du fruit, tout en délicatesse, avec une belle maturité des tanins.
Les blancs sont de très grands vins de garde, presque fermés aujourd'hui, en 2007.

CÉPAGE

Encépagement: 100% Chardonnay.

TERROIR

Sol très mince (15-20 cm) pentu, plein Est. Sous-sol très calcaire. Calcaires en feuillets. Beaucoup de pierres = sol pierreux.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis les grappes entières sont pressées dans un pressoir pneumatique. Le jus est débourbé après pressurage pendant 12 à 14 heures à température contrôlée. La fermentation alcoolique et l'élevage se font 100% en fûts de chêne avec bâtonnage des lies. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.
Durée de l'élevage: 18 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2003
ROBE: Or vert, éclatante et lumineuse.
NEZ: Grande complexité et très expressif, développe des notes grillées et très fruitées (fruits jaunes).
BOUCHE: Très savoureuse, s'exprime par des saveurs minérales, salées, grillées et très fruitées. La fin de bouche est dense, chaleureuse et très ample.