



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Meursault Perrières Premier Cru 2005

2005 est le millésime du siècle, dit-on et lit-on partout. Effectivement, on peut déjà se rendre compte du potentiel de cette année magnifique. Très grande année et bons très jeunes en plus, même s'il ne faut pas conseiller aux amateurs de les sortir tout de suite... patience, ils n'en seront que meilleurs.

Les blancs sont relativement fermés aujourd'hui (en 2007), pas très aromatiques, riches en tanins mûrs et avec une belle minéralité. Gardez-les le plus longtemps possible.

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Chardonnay sur une parcelle de 0,28 hectare.

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: 19 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2006

ROBE: Or vert, lumineuse et éclatante.

NEZ: Très pur et très subtil sur des notes mentholées, minérales et toastées.

BOUCHE: Ample, riche, dense et raffinée sur des notes minérales. Une fin de bouche chaleureuse et persistante.

