



# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Meursault Perrières Premier Cru 2010

2010: Petite récolte et belle qualité

Après un hiver froid et interminable, le printemps s'installe dès le mois d'avril, avec des températures au dessus des normales saisonnières et permet à la vigne de reprendre rapidement son activité. Le débourrement se fait en quelques jours (vers le 20 avril). Le temps maussade et frais de juin entraîne une forte coulure. La floraison est perturbée. La première quinzaine de juillet est estivale. La véraison commence classiquement mi-août, mais dure plusieurs semaines (pluie et fraîcheur). La maturation prend son temps. Heureusement le soleil fait son retour dès début septembre et s'installe pour trois semaines. Une faible quantité de raisins, des petites baies et des grappes aérées permettent de préserver un bon état sanitaire et d'obtenir une bonne maturité. Cependant, le choix de la date de vendange, pour chaque parcelle a demandé beaucoup de réflexion et nous n'avons pas cédé « au vent de panique » d'une soi-disant dégradation de l'état sanitaire des raisins !

### 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 & ELEPAGE

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis les grappes entières sont pressées dans un presseoir 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. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.  
Durée de l'élevage: 22 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en mai 2013

ROBE: Or-vert étincelante et lumineuse.

NEZ: Fin et précis sur des notes légèrement anisées et épicées. A l'aération, apparition de notes fruitées (ananas, mirabelle).

BOUCHE: Energie, tension, fraîcheur et minéralité salivante menant à une finale de bouche chaleureuse, persistante et digeste.



PULIGNY  
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS  
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE  
MUSIGNY

GEVREY  
CHAMBERTIN