DOMAINE JACQUES PRIEUR

Meursault Perrières Premier Cru 2012

2012 l'année du vigneron virtuose !
Les conditions climatiques de l'année 2012 nous ont rappelé que la nature est plus forte que tout et tant mieux... !!
La vigne, tout au long du cycle végétatif et jusqu'à la maturité finale des raisins a rencontré tout ce que les éléments naturels peuvent lui faire subir : gels d'hiver et de printemps, floraison difficile (coulure et millerandage), chaleur et orages de grêle localisés, grande amplitude des températures au printemps et en été ainsi que de fortes pressions du mildiou et de l'Oïdium !
Tous ces phénomènes ont eu pour conséquence une baisse très importante de la production, mais la nature rétablissant souvent très bien les choses, la rareté a permis aux raisins de très bien mûrir et de conserver un très bon état sanitaire.
Les premières dégustations montrent des vins harmonieux et savoureux avec un fruité frais et précis et une belle densité en bouche.

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. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.
Durée de l'élevage: 21 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté juin 2014
ROBE: Or-vert soutenu avec des reflets argentés.
NEZ: Fin et élégant sur des notes anisées et épicées évoluant à l'aération sur des notes toastées de fruits confits (orange confite) et de pâte d'amande.
BOUCHE: Précision, densité, tension et énergie s'harmonisent. Des notes épicées, briochées et citronnées rendent la bouche croustillante et généreuse.