



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Meursault Perrières Premier Cru 2015

2015 Ensoleillement exceptionnel !

Le millésime 2015 a bénéficié de conditions climatiques tout à fait exceptionnelles avec un ensoleillement excédentaire, une pluviométrie très faible et des températures en juin et juillet très élevées.

La forte luminosité et la chaleur ont marqué ce millésime par la rapidité de son cycle végétatif et certains stades tels que la floraison début juin et la véraison début août ont été fulgurants.

Le début de récolte au Domaine a eu lieu, le 3 septembre pour les Chardonnays et le 7 septembre pour les Pinots Noirs.

2015 s'illustre une nouvelle fois comme un millésime extrêmement précoce et rejoint les années 2003, 2007 et 2011.

Les premières dégustations montrent des vins blancs généreux et des vins rouges raffinés.

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 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 : 19 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juin 2017

ROBE : Or vert aux reflets argentés scintillants.

NEZ : Sur la richesse et la complexité avec des arômes de fruits blancs mûrs (poivre, banane), évoluant à l'aération sur des notes d'agrumes confits et de pierre à feu (craie, caillou, pierre).

BOUCHE : A la fois onctueuse et croustillante sur des notes citronnées et toastées. Finale de de bouche dense et énergique qui se prolonge sur une sapidité généreuse et digeste.

