



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Meursault Perrières Premier Cru 2016

26-28 avril 2016 : Épisode de gel dévastateur !

Après un hiver très doux et une deuxième quinzaine d'avril printanière. Le débourrement de la vigne est rapide mais l'arrivée d'un front froid (à la fin du mois) en présence d'une forte humidité anéantit les parcelles les mieux exposées du vignoble.

La vigne progresse lentement après cet épisode de gel. Grâce à un très bel été chaud et sec, la véraison s'enclenche rapidement à la mi-août et la maturité des raisins évolue à un rythme soutenu.

Les vendanges commencent le 20 septembre 2016 et l'état sanitaire est parfait.

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. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

Durée de l'élevage : 19 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juin 2018

ROBE : Or-vert intense aux reflets argentés scintillants.

NEZ : Riche, complexe et expressif sur des notes de fruits jeunes (mirabelle, abricot frais), évoluant sur des notes de croute de pain chaud, de praline et de pierre chaude.

BOUCHE : Densité, puissance et longueur infinie. Bouche savoureuse avec une très forte sapidité qui apporte à la fois au vin, beaucoup de force et beaucoup de digestibilité.

