DOMAINE JACQUES PRIEUR

Meursault Perrières Premier Cru 2017

2017 Soleil omniprésent !

La douceur et l'ensoleillement exceptionnels du mois de mars et de la première quinzaine d'avril favorisent un développement très rapide de la vigne. La baisse des températures, fin avril, n'a aucune conséquence et à la différence de 2016, le gel a épargné le vignoble.
Avec des niveaux de températures toujours élevées, les cycles de développement de la vigne, pendant la phase de végétation sont fulgurants (floraison précoce et rapide fin mai-début juin et véraison « éclair », terminée le 10 août).
Avec une fin de mois d'août caniculaire entrecoupée de passages pluvieux, le processus de maturité des raisins s'accélère et 2017 s'inscrit dans la hiérarchie des millésimes les plus précoces depuis le début des années « 2000 ».
Les vendanges commencent le 29 août au domaine.

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 : 19 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en mai 2019
ROBE : Or-vert soutenu.
NEZ : Chaleureux sur des notes de fruits jaunes (mirabelle, abricot) et très finement toastées.
BOUCHE : Sur des notes anisées et épicées. Le milieu de bouche donne une sensation veloutée. La finale de bouche est savoureuse et salivante grâce à une belle sapidité. Jolie longueur.