DOMAINE JACQUES PRIEUR

Meursault Perrières Premier Cru 2018

Millésime 2018

« Tous les records sont battus par rapport aux normales
Faible pluviométrie - Ensoleillement exceptionnel - Température supérieure de 2°C »

Avril bouscule toutes les prévisions, sous l'effet de températures élevées et d'un bon ensoleillement, la pousse de la vigne est fulgurante. A mi-avril, le stade débourrement passe au stade 5-6 feuilles étalées en une semaine dans les zones précoces et d'une année tardive, 2018 passe en quelques jours dans le trio de tête des millésimes les plus en avance de végétation (2007, 2011).
Sous l'influence de conditions climatiques quasi-tropicales (chaleur et pluies depuis fin mai), juin est un mois tout à fait spectaculaire quant au développement de la vigne : en 3 semaines, on passe de fin de fleur à fermeture complète de la grappe. Autre fait marquant, vers la fin du mois de juin, la pression du mildiou se fait de plus en plus sentir.
Les très fortes chaleurs et l'ensoleillement exceptionnel de juillet initient un début de véraison dès la mi-juillet et selon les secteurs plus ou moins secs, le stade véraison se situe entre 20% et 80% à la fin du mois. Les 15 premiers jours d'août sont très chauds avec des températures au-delà de 32°C. Ces conditions extrêmes provoquent à nouveau une progression rapide des stades de la vigne et une nouvelle fois, après 2003-2007-2011-2015-2017, la précocité du millésime 2018 se confirme. Les vendanges au domaine commencent le 29 août pour se terminer le 12 septembre. Le Pinot Noir et le Chardonnay sont à maturité équivalente et sans différence significative entre la Côte de Beaune et la Côte de Nuits.
Les vendanges se sont déroulées par un temps sec, chaud et très lumineux (voir très chaud à partir du 10 septembre).

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 mai 2020
ROBE : Or vert intense aux reflets argentés.
NEZ : Complexe et dense sur des notes "presque" empyreumatiques... Caillou, craie, pierre à feu, évoluant sur des notes d'abricot.
BOUCHE : Savoureuse, ample, chaleureuse sur des notes de fruits jaunes mûrs et frais relevées par quelques notes toastées, pain frais, mie de pain. Très belle sapidité en fin de bouche.