



# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Meursault Perrières Premier Cru 2024



Millésime 2024

« Une année de persévérance et d'acharnement »

Après un hiver 2023-2024 doux, humide et faiblement ensoleillé, la vigne démarre tôt et le débourrement est enclenché dès la fin du mois de mars. Avec des cumuls d'eau importants et des conditions tropicales, le développement de la vigne est fulgurant. Le temps devient plus froid à partir de mi-avril mais reste toujours très humide. En mai, juin et juillet, les températures sont tout juste de saison, l'ensoleillement est déficitaire et il pleut continuellement. Cette météo très dégradée engendre une forte coulure, mi-juin, au moment de la floraison et donc une perte de récolte.

Mi-août, la véraison s'enclenche véritablement sous l'effet de températures chaudes, le seul mois de l'année où l'ensoleillement est supérieur à la normale. La succession de fortes pluies et la douceur estivale favorisent la virulence du mildiou principalement sur les grappes de Pinot Noir, ce qui provoque à nouveau une perte de récolte importante. Les grappes de Chardonnay sont épargnées par le mildiou et le potentiel de production est bon.

Début des vendanges le 13 septembre pour le pinot noir et le 18 septembre pour le chardonnay



### 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 36 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 : 20 mois.

Vin Bio

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juin 2026

ROBE : Or-vert intense, reflets argentés.

NEZ : Légèrement pierre à feu, épice-vanillé, tout en finesse et subtilité.

BOUCHE : Tension, énergie, notes citronnées-acidulées. Finale de bouche très salivante et persistante.