



# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Meursault Santenots Premier Cru 2007

2007 est un millésime précoce, qui a demandé beaucoup de travail, au contraire de 2005 où personne ne pouvait passer à côté.

Celui qui n'a pas surveillé sa vigne, effeuillé correctement... a eu des problèmes. Il a fallu être sur tous les fronts. En mai, la vigne avait un mois d'avance et, en septembre, pendant les vendanges, nous avons constaté un gros décalage de maturité entre les rouges et les blancs. Le pinot était prêt fin août alors que le chardonnay a réclamé plus de temps. Ce fut une année de vigneron où il a fallu prendre de vraies décisions.

Les rouges sont gourmands avec des tanins soyeux.

### CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Chardonnay sur une parcelle de 0,25 hectare.

### TERROIR

Cette vigne située sur la commune de Meursault a la particularité de produire du MEURSAULT-SANTENOTS 1er Cru blanc si elle est plantée en Chardonnay et du VOLNAY-SANTENOTS 1er Cru rouge si elle est plantée en Pinot Noir. D'exposition Est, ce terroir au sol profond alterne des agglomérats de calcaire friable associés à des marnes claires et des limons.

On trouve ici en bas de coteaux, un parfait équilibre entre terre et pierre qui favorise la maturité des raisins et la minéralité de ce MEURSAULT-SANTENOTS.

### 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 avec bâtonnage des lies. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

Durée de l'élevage: 17 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juin 2009

ROBE: Or vert aux reflets gris argentés.

NEZ: fin, subtil et élégant sur des notes de fleurs d'acacia, de miel frais et de pain chaud.

BOUCHE: Séduisante, sur des notes très agréables de fruits blancs (poire-pêche blanche) et d'amande grillée. La finale de bouche, savoureuse évolue sur une jolie minéralité croustillante et désaltérante.

