



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Meursault Santenots Premier Cru 2010

2010: Petite récolte et belle qualité

Après un hiver froid et interminable, le printemps s'installe dès le mois d'avril, avec des températures au dessus des normales saisonnières et permet à la vigne de reprendre rapidement son activité. Le débourrement se fait en quelques jours (vers le 20 avril). Le temps maussade et frais de juin entraîne une forte coulure. La floraison est perturbée. La première quinzaine de juillet est estivale. La véraison commence classiquement mi-août, mais dure plusieurs semaines (pluie et fraîcheur). La maturation prend son temps. Heureusement le soleil fait son retour dès début septembre et s'installe pour trois semaines. Une faible quantité de raisins, des petites baies et des grappes aérées permettent de préserver un bon état sanitaire et d'obtenir une bonne maturité. Cependant, le choix de la date de vendange, pour chaque parcelle a demandé beaucoup de réflexion et nous n'avons pas cédé « au vent de panique » d'une soi-disant dégradation de l'état sanitaire des raisins !

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 & 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. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

Durée de l'élevage: 20 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en mars 2013

ROBE: Or-vert pâle avec des reflets gris-argentés lumineux.

NEZ: Subtilement anisé et épicé, révélant également des notes d'agrumes (citron confit) et de verveine très rafraîchissante.

BOUCHE: Fraîche et savoureuse. Notes délicatement citronnées et toastées. Finesse, énergie en texture de bouche et sur une finale harmonieuse et digeste.

