



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Meursault Santenots Premier Cru 2012

2012 l'année du vigneron virtuose !

Les conditions climatiques de l'année 2012 nous ont rappelé que la nature est plus forte que tout et tant mieux... !!

La vigne, tout au long du cycle végétatif et jusqu'à la maturité finale des raisins a rencontré tout ce que les éléments naturels peuvent lui faire subir : gels d'hiver et de printemps, floraison difficile (coulture et millerandage), chaleur et orages de grêle localisés, grande amplitude des températures au printemps et en été ainsi que de fortes pressions du mildiou et de l'Oïdium !

Tous ces phénomènes ont eu pour conséquence une baisse très importante de la production, mais la nature rétablissant souvent très bien les choses, la rareté a permis aux raisins de très bien mûrir et de conserver un très bon état sanitaire.

Les premières dégustations montrent des vins harmonieux et savoureux avec un fruité frais et précis et une belle densité en bouche.

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Chardonnay sur une parcelle de 0,80 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: 18 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en avril 2014

ROBE: Or vert lumineux et reflets argentés à l'oeil.

NEZ: Finement épicé (poivre blanc) et délicatement anisé, évoluant sur des notes toastées et briochées.

BOUCHE: Savoureuse, belle sapidité dès l'entrée de bouche, évoluant sur de l'onctuosité. Fines saveurs épicées, anisées et toastées. Finale de bouche enveloppante.

