



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Meursault Santenots Premier Cru 2021

Millésime 2021

« Inimaginable et impensable »

Une période de chaleur excessive fin mars 2021 provoque un débourrement précoce, mais l'impensable se confirme durant les nuits du 6 au 8 avril avec un retour en force de l'hiver (températures à -7°C / -8°C et chutes de neige). Les dégâts du gel sont sans appel sur les bourgeons et les pertes constatées sont très importantes.

Avec un printemps frais et peu ensoleillé, les vignes ont beaucoup de difficulté à reprendre vie. Le retour brutal de la chaleur en juin est la cause d'une floraison trop rapide, ce qui entraîne une forte coulure et à nouveau une perte de récolte.

Juillet enregistre des cumuls d'eau importants, la pression des maladies est incessante, le travail dans les vignes doit être géré avec une haute précision. Le mois d'août est plutôt sec avec des nuits fraîches, la véraison a du mal à se déclencher. Une forte hétérogénéité de la maturité est constatée entre les vignes fortement gelées et celles moins affectées par le gel. Des contrôles de maturité réguliers sont obligatoires pour déterminer la bonne date de récolte.

Début des vendanges le 17 septembre.



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 36 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 mai 2023

ROBE : Or-vert intense, reflets argentés.

NEZ : Très complexe, sur des notes réglissées, iodées évoluant à l'aération sur des notes d'agrumes (écorce d'orange).

BOUCHE : Marquée par une très belle sapidité amenant texture et densité. Finale de bouche sur des notes d'orange amère confite et très chaleureuse.