DOMAINE JACQUES PRIEUR

Montrachet Grand Cru 2003

2003 : la canicule a sévi dans toute l'Europe. Les conditions n'étaient pas optimales, il a fallu vendanger très précocement, et donc s'adapter aux conditions extraordinaires: vendanger le matin (certains le soir), en utilisant des systèmes de refroidissement dans les caves. Les raisins étaient minuscules avec très peu de jus, peu de tri à faire, et ils étaient très sains et très riches en polyphénols (ces familles de molécules organiques, du métabolisme secondaire des plantes, sont connus pour leurs effets bénéfiques sur la santé, en particulier grâce à leur rôle antioxydant).

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Chardonnay sur une parcelle de 0,59 hectare.

TERROIR

Très solaire, mi-coteau, drainage parfait. Exposition Est/Sud-Est. Sol mince, caillouteux, plus riche en sodium. Affleurement de marnes blanches.

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 de chêne neufs avec bâtonnage des lies. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.
Durée de l'élevage: 18 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2004
ROBE: Très belle robe or soutenu aux reflets gris-argentés.
NEZ: Il développe des arômes de miel, de noisette grillée, d'amande fraîche et d'abricot sec.
BOUCHE: Dense et chaleureuse, elle révèle des saveurs minérales, épicées et fruitées, évoluant sur des notes mentholées rafraîchissantes.