



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Montrachet Grand Cru 2005

2005 est le millésime du siècle, dit-on et lit-on partout. Effectivement, on peut déjà se rendre compte du potentiel de cette année magnifique. Très grande année et bons très jeunes en plus, même s'il ne faut pas conseiller aux amateurs de les sortir tout de suite... patience, ils n'en seront que meilleurs.

Les blancs sont relativement fermés aujourd'hui (en 2007), pas très aromatiques, riches en tanins mûrs et avec une belle minéralité. Gardez-les le plus longtemps possible.

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 presseur 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: 21 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en avril 2008

ROBE: Or-blanc, reflets gris-argentés.

NEZ: D'une très grande pureté, sur des notes très fraîches mentholées et légèrement toastées.

BOUCHE: Force, raffinement et densité. Saveurs finement épicées, fruité frais, pur et franc. Minéralité rafraîchissante. Très longue persistance en finale de bouche.

Ce vin peut se conserver 15 ans et plus.

