



# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Montrachet Grand Cru 2007

2007 est un millésime précoce, qui a demandé beaucoup de travail, au contraire de 2005 où personne ne pouvait passer à côté.

Celui qui n'a pas surveillé sa vigne, effeuillé correctement... a eu des problèmes. Il a fallu être sur tous les fronts. En mai, la vigne avait un mois d'avance et, en septembre, pendant les vendanges, nous avons constaté un gros décalage de maturité entre les rouges et les blancs. Le pinot était prêt fin août alors que le chardonnay a réclamé plus de temps. Ce fut une année de vigneron où il a fallu prendre de vraies décisions.

Les rouges sont gourmands avec des tanins soyeux.

### 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: 22 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en novembre 2009

ROBE: Or avec des reflets gris-argentés.

NEZ: Pur et très précis sur des notes très finement épicées, évoluant sur des notes légèrement mentholées et anisées.

BOUCHE: Puissance, force, minéralité, complexité, densité et raffinement. Longueur et tenue en bouche impressionnante.



PULIGNY  
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS  
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE  
MUSIGNY

GEVREY  
CHAMBERTIN