



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Montrachet Grand Cru 2009



2009 : Conditions climatiques idéales pour une belle maturation des raisins !
Après un hiver long et froid, le printemps s'installe dès le mois d'avril, avec des températures supérieures aux normales et permet à la vigne de reprendre rapidement son activité. Le temps chaud, sec et ensoleillé de la seconde quinzaine de mai, initie une floraison rapide et homogène pour les parcelles les plus précoces (proche de 2003), tandis que la floraison des zones tardives est étalée et plus hétérogène, suite à un net rafraîchissement des températures, début juin, mais l'ensoleillement reste excédentaire !

Juillet laisse une impression générale de beau temps malgré de nombreux orages qui apportent dans certains endroits, des cumuls d'eau importants.

La phase de maturation des raisins se déroule dans des conditions idéales. Chaleur et soleil sont excédentaires pendant tout le mois d'août et le mois de septembre, ponctués seulement de quelques averses orageuses sans conséquence.

Au Domaine Jacques Prieur les vendanges commencent début septembre sans précipitation et dans d'excellentes conditions : chaleur, soleil, état sanitaire des raisins parfait, date de récolte de chaque parcelle de vigne, raisonnée pour attendre et atteindre une maturité aboutie des raisins.

Séduction, élégance, plaisir, rondeur, soyeux et plénitude sont les toutes premières impressions que nous donnent les vins du millésime 2009.

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. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

Durée de l'élevage: 22 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en mai 2013

ROBE: Or-vert éclatante. jolis reflets dorés.

NEZ:Précis, riche et complexe, arôme de truffe, de pain chaud et de menthe fraîche.

BOUCHE: Savoureuse sur des notes anisées et citronnées. (citron confit) évoluant sur l'eucalyptus. Finale de bouche chaleureuse, salivante et d'une tenue infinie.