



# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Montrachet Grand Cru 2016

26-28 avril 2016 : Épisode de gel dévastateur !

Après un hiver très doux et une deuxième quinzaine d'avril printanière. Le débourrement de la vigne est rapide mais l'arrivée d'un front froid (à la fin du mois) en présence d'une forte humidité, anéantit les parcelles les mieux exposées du vignoble.

La vigne progresse lentement après cet épisode de gel. Grâce à un très bel été chaud et sec, la véraison s'enclenche rapidement à la mi-août et la maturité des raisins évolue à un rythme soutenu.

Les vendanges commencent le 20 septembre 2016 et l'état sanitaire est parfait.

### 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 : 21 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juin 2018

ROBE : Or vert lumineux, reflets argentés scintillants.

NEZ : Raffiné, complexe mais d'une grande discrétion aujourd'hui.

BOUCHE : Très consistante avec un pouvoir, enveloppant le palais, extrême. Une richesse et une puissance incroyables. Une longueur infinie et une finale de bouche sur une très belle sapidité.

