



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Puligny-Montrachet Les Combettes Premier 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

L'encépagement est de 100% Chardonnay sur une parcelle de 1,50 hectare.

TERROIR

Belle vigne au coeur des Grands Terroirs de Chardonnay de la Côte de Beaune. Orientée sud-est, elle domine le coteau du village de Puligny-Montrachet.

Sol argilo-calcaire avec une forte présence de cailloux favorisant une forte maturité.

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. La fermentation alcoolique et l'élevage se font 100% en fûts de chêne avec bâtonnage des lies. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

Durée de l'élevage: 19 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2006

ROBE: Belle robe avec des reflets jaunes et un gras bien visible.

NEZ: Un nez riche qui exprime les fruits jaunes comme la pêche avec une touche de fumé et vanillé.

BOUCHE: Ce vin est dès le départ ample et riche. Le milieu de bouche est plein avec des notes d'abricot, de pêche, une touche légère d'agrumes et une peu de fruits exotiques. L'acidité est présente mais bien enveloppée par la richesse du vin.

