



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Puligny-Montrachet Les Combettes Premier Cru 2017

2017 Soleil omniprésent !

La douceur et l'ensoleillement exceptionnels du mois de mars et de la première quinzaine d'avril favorisent un développement très rapide de la vigne. La baisse des températures, fin avril, n'a aucune conséquence et à la différence de 2016, le gel a épargné le vignoble.

Avec des niveaux de températures toujours élevées, les cycles de développement de la vigne, pendant la phase de végétation sont fulgurants (floraison précoce et rapide fin mai-début juin et véraison « éclair », terminée le 10 août).

Avec une fin de mois d'août caniculaire entrecoupée de passages pluvieux, le processus de maturité des raisins s'accélère et 2017 s'inscrit dans la hiérarchie des millésimes les plus précoces depuis le début des années « 2000 ».

Les vendanges commencent le 29 août au domaine.

CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement : 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 & ELEPAGE

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. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

Durée de l'élevage : 20 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en mai 2019

ROBE : Or-vert lumineux, reflets argentés.

NEZ : Fin, discret, aérien, tout en retenue sur des notes légèrement épicées, vanillées et toastées.

BOUCHE : Extrêmement ciselée, sur la tension et l'énergie. Notes citronnées croustillantes. Finale de bouche chaleureuse sur une belle amertume salivante.

