DOMAINE JACQUES PRIEUR

Volnay Santenots Premier 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

L'encépagement est 100% Pinot Noir.

TERROIR

Cette vigne située sur la commune de Meursault à la particularité de produire du VOLNAY-SANTENOTS 1er cru rouge si elle est plantée en Pinot Noir et du MEURSAULT-SANTENOTS 1er cru en blanc si elle est plantée en Chardonnay. Ce terroir baigné de soleil du matin au soir, produit des vins bouquétés et charmeurs avec des tanins racés.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis sont triés et totalement égrappés. La cuvaison a duré 20 jours à température contrôlée en cuves bois ouvertes. Nous effectuons un pigeage 2 fois par jour pendant la phase active de la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique est réalisée à 100%. L'élevage se fait à 100% en fûts de chêne.
Durée de l'élevage: 17 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en février 2009.
ROBE: Joli rubis, Légers reflets violacés.
NEZ: Epicé, légèrement toasté, brioché, praliné. Très suave.
BOUCHE: Tendre, savoureuse, épicée. Fruité gourmand. Tanins onctueux et fins.