DOMAINE JACQUES PRIEUR

Volnay Santenots Premier Cru 2008

2008 Millésime miraculeux !
L'année se caractérise par un hiver 2007-2008 relativement doux, sec et ensoleillé, un printemps et d'un été exceptionnellement frais et pluvieux.
Suite à ces conditions climatiques, la vigne connait un débourrement tardif mais rapide et une floraison qui s'étale sur tout le mois de juin. La maturation des raisins pendant le mois d'août évolue très lentement. Il faut être exigeant et précis dans la conduite du vignoble.
Grâce à un beau temps froid, sec et ensoleillé, la maturité des raisins évolue favorablement : le vent du nord et la luminosité sont deux facteurs propices au maintien d'un bon état sanitaire et au bon déroulement de la phase finale de la maturité des raisins. Après un travail très méticuleux de tri dans les vignes, nous commençons les vendanges, le 25 septembre.
La qualité des vins rouges 2008 et la très faible quantité produite résultent d'un tri très sévère des raisins (à la vigne et sur la table de tri) et d'un travail de vinification respectueux de l'équilibre du Pinot Noir : fruité frais et croquant, plaisir, énergie, vivacité désaltérante, tanins fins et élégants sont les principales caractéristiques des vins rouges du millésime 2008.
Quant aux vins blancs, richesse et puissance aromatique exceptionnelles, contrebalancées par un très beau niveau d'acidité, leur donnent un équilibre magnifique, complètement inattendu.

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: 15 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en avril 2010
ROBE: Rouge rubis soutenu.
NEZ: Floral, violette, notes épicées et toastées.
BOUCHE: Petits fruits à grains (framboise, cassis). Tanins fins et vifs. Fraîcheur croquante en fin de bouche.