



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Corton-Charlemagne Grand 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 & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Chardonnay sur une parcelle de 0,22 hectare.

TERROIR

Vigne située sur la colline des Grands Crus de Corton. Orientée plein est, elle surplombe les villages de Ladoix-Serrigny et grimpe jusqu'à la lisière du bois.

Le sol est pentu et très crayeux, gage d'une intense minéralité.

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 en fûts de chêne neufs avec bâtonnage des lies. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

Durée de l'élevage: 22 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en novembre 2009

ROBE: Or avec des reflets gris argentés.

NEZ: Caractéristique d'un vin issu d'un terroir très spécifique de marnes blanches: truffes, terre fraîche, pâte à pain, anis.

BOUCHE: Puissance, densité, forte minéralité salivante, notes salines voir iodées. Finale de bouche finement anisée.



PULIGNY
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE
MUSIGNY

GEVREY
CHAMBERTIN