



DOMAINE JACQUES PRIEUR

Meursault Clos de Mazeray Appellation Village 2023



Millésime 2023

« Vendanges en vert fin juillet + températures estivales fin août = Très beau potentiel qualitatif de la vendange 2023 »

Après un hiver très doux et sec, la vigne reprend précocement son activité. Les premières pointes vertes sont observées fin mars.

L'évolution du cycle végétatif est ralentie par un temps très frais en avril et pendant la deuxième quinzaine de mai.

Le fort ensoleillement et les températures élevées de juin « réveillent » la végétation, la pousse de la vigne est alors fulgurante. La fermeture de la grappe (vers le 1er juillet) intervient seulement 3 semaines après le stade mi-floraison.

Les cumuls d'eau importants durant l'été associés à un temps maussade, voir presque automnal la première quinzaine d'août freinent le bon déroulement de la véraison et l'évolution de la maturation, mais miraculeusement, le temps change radicalement vers le 20 août et les conditions climatiques redeviennent estivales. La maturité des raisins évolue très rapidement sous des températures caniculaires à condition d'avoir délesté les ceps trop chargés.

Début des vendanges au domaine, le 31 août pour le chardonnay et le 9 septembre pour le pinot noir.



CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement : 100% Chardonnay sur une parcelle de 2,87 hectares.

TERROIR

Grand Clos en Monopole ceint de murs situé dans les Faubourgs de Meursault. Cette vigne héritée des Moines de Cîteaux produit depuis l'origine des vins rouges et blancs. C'est un sol de coluvionnage argilo-calcaire posé sur un ancien lit de rivière.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis les grappes entières sont pressées dans un pressoir pneumatique. La fermentation alcoolique et l'élevage se font 100% en fûts de chêne. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

Durée de l'élevage : 17 mois.

Vin Bio

NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en février 2025

ROBE : Or-vert lumineux, reflets argentés.

NEZ : Charmeur sur des notes d'agrumes, citron confit, orange confite, évoluant sur des notes de fleurs blanches (acacia).

BOUCHE : Énergie, tension et belle sapidité croustillante. Notes briochées savoureuses en finale de bouche.