



# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Meursault Perrières Premier Cru 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 0,28 hectare.

### TERROIR

Sol très mince (15-20 cm) pentu, plein Est. Sous-sol très calcaire. Calcaires en feuillets. Beaucoup de pierres = sol pierreux.

### 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 36 heures à température contrôlée. La fermentation alcoolique et l'élevage se font 100% en fûts de chêne. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

Durée de l'élevage : 21 mois.

Vin Bio

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en juin 2025

ROBE : Or soutenu, reflets argentés scintillants.

NEZ : Profond et intense. Notes pierre à feu, silex et toastées.

BOUCHE : Puissance et richesse. Sapidité cristalline. Notes épicées, toastées. Grande longueur et persistance.