

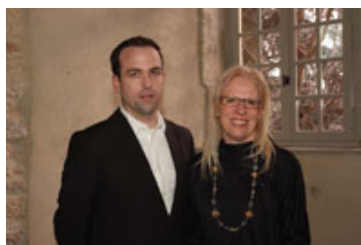
LE DOMAINE PRIEUR-BRUNET

En digne représentante de la 7e génération, Dominique Uny-Prieur, secondée aujourd'hui par son fils Guillaume (8e génération), poursuit une politique qualitative familiale exemplaire, qui met en avant une véritable philosophie du travail et de l'élevage des vins.



Le 11 Ventôse de l'An 12 (11 mars 1804), les frères Jean et Claude Prieur acquièrent le Domaine du **Château** Perruchot à **Santenay**. Seul Jean Prieur eut une descendance et depuis près de deux siècles, cet héritage a été transmis de génération en génération comme en témoigne l'arbre généalogique qui remonte au XVIIe siècle. C'est ainsi que ce sont succédés Jean Prieur et son frère Claude, Claude Prieur Ponnelle, Jean-Baptiste Prieur Blondeau, Jules Prieur Saladin, Georges Prieur Collin. En 1955, grâce à l'union de Guy Prieur et d'Élisabeth Brunet, native de **Meursault**, le Domaine prend un **nouveau** départ et devient le Domaine Prieur-Brunet en raison de l'apport d'un important vignoble familial sur **Meursault**. De cette union naquirent deux filles, Dominique et Chantal. Dominique, après un bac

commercial, a passé avec son époux à la faculté d'œnologie de Dijon, son diplôme en 1978. Parlant couramment anglais et allemand, c'est avec plaisir qu'elle aime recevoir les nombreux clients au caveau. Aujourd'hui, à la suite du décès de Claude en 2003, son fils Guillaume (8e génération) est à ses côtés, après avoir brillamment obtenu le diplôme de l'Académie Commerciale Internationale et poursuivi ses études à l'École Supérieure de Commerce de Dijon. Ce vaste Domaine de 20 ha sur la **Côte De Beaune** est largement ancré à **Santenay-le-Haut**, dans cette jolie maison coiffée de tuiles vernissées. Il possède un site à **Meursault**, "le Moulin Juda", pour faciliter les déplacements des engins de culture. La maison possède une véritable philosophie du travail et de l'élevage des **vins**. Les **sols** et les **vignes** du Domaine ont toujours été travaillés dans un esprit d'une viticulture "raisonnée". "Nous avons beaucoup investi dans l'outil de travail, précise Guillaume Uny-Prieur, pour arriver à maîtriser parfaitement les **fermentations** et cela se ressent dans les **vins**. On gagne en **finesse**, en délicatesse, en fraîcheur. Nous avons aussi acheté un **nouveau** groupe d'embouteillage, cela nous fait éviter des pompages, tout se fait ainsi par gravité, les **vins** sont ainsi moins brassés et s'oxydent donc moins. Nous produisons des **vins** comme nous les aimons, **fruités**, **souples**, équilibrés, de **caractère**, droits avec du **boisé** mais pas trop. Nous proposons quatre **Meursault** tous différents grâce à leurs **terroirs** spécifiques. Le sol est primordial, cela apporte beaucoup de complexité aux **vins**, la technique ne peut remplacer cela. Le terroir reste le plus fort !" Le Domaine Prieur-Brunet produit à part égale des **vins** rouges et **blancs**. Leurs fleurons sont le **Santenay** Maladière 1er **Cru** rouge (5 ha) et le **Meursault** Charmes 1er **Cru** blanc (1,20 ha). "Nous commercialisons les 2008 et commençons les 2009 car nous avons une forte demande, précise Guillaume Uny-Prieur. - Les **blancs** 2007 sont des **vins** très ouverts avec un très bel équilibre entre **acidité** et **gras**, des **vins** longs en bouche. Ce sont des **bouteilles** agréables à déguster maintenant mais que l'on peut garder encore 5 bonnes années. C'était un millésime qui avait besoin de s'ouvrir. - Avec le Blanc 2008, on a plus de fraîcheur **aromatique**, un peu moins d'acidité que dans le 2007, le vin est assez ouvert, il est très **minéral**, j'ai apporté le même élevage aux deux **millésimes**, mais c'est le terroir qui s'exprime, c'est ce qui explique la différence de style entre les deux à la **dégustation**. Le 2008 sera plus agréable à déguster avant le 2007. - Le Blanc 2009 est un millésime de **garde** car on a une bonne **acidité**, les **faibles rendements** nous donnent une belle matière, une grande longueur en bouche avec de la fraîcheur, le **gras** va suivre. En conclusion, 2007, 2008, 2009 sont trois beaux **millésimes** avec chacun sa personnalité propre. Très belle qualité et quantité, nous pourrions satisfaire notre clientèle du monde entier. - Le Rouge 2007 est vin aux **tanins** très fondus, aux **arômes** très ouverts, une superbe bouteille, un joli vin **friand** à déguster maintenant avec beaucoup de plaisir, idéal pour la restauration. - Le Rouge 2008 est un millésime très fruité aux **arômes** de **fruits** rouges (**framboise**, **fraise**), très agréable au **nez** comme en bouche. Belle matière **tannique** intéressante, superbe à déguster après un ou deux ans en **cave**. - Le Rouge 2009 est un vin à la belle **acidité** associée à une belle concentration, apte au vieillissement, très complet, aux **arômes** bien présents de **fruits** noirs (bourgeon de **cassis**). Un superbe vin à la **couleur** très foncée, presque noire." La Maison Prieur a deux années de stock, ce qui permet de proposer des **millésimes** prêts à être consommés. Depuis des générations, une clientèle fidèle de particuliers, restaurateurs, cavistes, importateurs leur font confiance, et la Maison de négoce familiale permet d'élargir la gamme pour les marchés à l'export.



Domaine PRIEUR-BRUNET (POMMARD)

Dominique et Guillaume Uny-Prieur
Rue de Narosse - BP 9
21590 Santenay
Téléphone : 03 80 20 60 56
Télécopie : 03 80 20 64 31
Email : uny-prieur@prieur-santenay.com

