

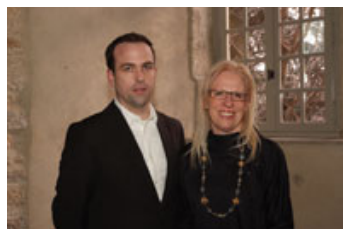
DAS PRIEUR-BRUNET WEINGUT

In würdiger Vertreterin der 7. Generation, macht Dominica Uny-Prieur, die heute von seinem Sohn Guillaume (8. Generation) assistiert wurde, eine beispielhafte qualitative Familienpolitik weiter, die eine echte Philosophie der Arbeit und der Zucht der Weine anführt.



Die 11 Ventôse des Jahres 12 (11. März 1804), erwerben Die Brüder Jean und Claude Prieur Domaine Château Perruchot bis Santenay. Allein hatte Jean Prieur eine Abstammung, und seit etwa zwei Jahrhunderten ist dieses Erbe von Generation in Generation übermittelt worden, wie davon der Stammbaum bezeugt, der an XVIIe Jahrhundert hinaufgeht. So sind es gefolgt Jean Prieur und sein Bruder Claude, Claude Prieur Ponnelle, Jean-Baptiste Prieur Blondeau, Jules Prieur Saladin, Georges Prieur Collin. Im Jahre 1955 dank der Vereinigung von Guy Prieur und von Elisabeth Brunet gebürtig von Meursault nimmt das weingut einen neuen Start und wird das weingut Prieur-Brunet in Anbetracht des Beitrages eines wichtigen Familienweinberges auf Meursault. Von dieser Vereinigung wurden zwei

Mädchen, Dominica und Chantal geboren. Dominica ist nach einem Handelsabitur mit ihrem Ehegatten zur Weinbereitungslehrefähigkeit von Dijon übergegangen, seinem Diplom im Jahre 1978. Sprechend gewöhnlich englisch und deutsch ist es mit Vergnügen, dass sie Die zahlreichen Kunden am probierkellen empfangen mag. Heute infolge des Todes von Claude im Jahre 2003 ist sein Sohn Guillaume (8. Generation), an seinen Seiten, nachdem er glänzend das Diplom Académie Commerciale Internationale erhalten hat, und seine Studien an École Supérieure de Commerce von Dijon weitergemacht zu haben. Dieses ausgedehnte weingut von 20 ha auf Côte von Beaune wird weitgehend in Santenay-le-Haut verankert, in diesem guten frisierten Haus glasierter Ziegel. Er besitzt einen Standort an Meursault „le Moulin Juda“, um Die Reisen der KulturGeräte zu vereinfachen. Das Haus besitzt eine echte Philosophie der Arbeit und der Zucht der Weine. Die Böden und Die Reben des weingut sind immer im Sinne eines „überlegten“ Weinbaues gearbeitet worden. „Wir haben viel ins Arbeitswerkzeug investiert, erläutern Guillaume Uny-Prieur, um es zu schaffen, Die Gärungen und das vollkommen zu beherrschen fühlt sich in den Weinen. Man gewinnt in eleganz, in Delikatesse in Frische. Wir haben auch eine neue Abfüllmaschinegruppe gekauft, das lässt uns ein Pumpen vermeiden, alles macht sich so durch Ernst, Die Weine werden so weniger gebraut und also weniger oxydieren sich. Wir produzieren Weine, wie wir sie, fruchtig, geschmeidig, ausgeglichen von Charakter mögen Rechte mit bewaldetem, aber nicht zu viel. Wir schlagen vier vor Meursault alle verschieden es dank ihren spezifischen Böden. Der Boden ist von vorrangiger Bedeutung, das bringt den Weinen viel Komplexität, Die Technik kann das ersetzen. Der Boden bleibt das stärkste!“ Das weingut Prieur-Brunet produziert gleichmäßig Rot- und Weißweine. Ihre Blüten sind Santenay Maladière 1. Cru rotes (5 ha) und Meursault Charnes 1. Cru weißes (1,20 ha). „Wir vermarkten am 2008 und beginnen am 2009, denn wir haben einen starken Antrag, präzisen Guillaume Uny-Prieur. - Die Leertasten 2007 sind sehr offene Weine mit einem sehr schönen Gleichgewicht zwischen säuerlichem und fülligen, lange Weine in Mund. Es sind jetzt angenehm zu verkostende Flaschen, aber, Die man noch 5 gute Jahre behalten kann. Es war ein Jahrgang, der musste, sich zu öffnen. - Mit der Leertaste 2008 hat man mehr aromatische Frische, etwas weniger säuerlich es, dass im 2007 der Wein ziemlich offen ist, er ist sehr mineralisch, ich habe dieselbe Zucht an den zwei Jahrgängen gebracht, aber es ist der Boden, der sich ausdrückt, es ist, was den Stilunterschied zwischen den zwei am Kosten erklärt. Am 2008 wird angenehmer sein, vor dem 2007 zu verkosten. - Die Leertaste 2009 ist ein Jahrgang Bewachung, denn man hat ein gutes säuerlich, Die geringen Erträge geben uns ein schönes Material, ein großes läng davon verstopft mit Frische, das Fett wird folgen. Abschließend sind 2007,2008,2009 drei schöne Jahrgänge mit jedem seine saubere Persönlichkeit. Sehr schöne Qualität und Quantität können wir unsere Kundschaft der ganzen Welt zufriedenstellen. - Am rot 2007 ist Wein an den sehr geschmolzenen Tanninen, an den sehr offenen aroma eine herrliche Flasche, ein guter jetzt mit viel Vergnügen, Ideal für Die Restaurierung zu verkostender vermaschter Wein. - Am rot 2008 ist millésime sehr fruchtiges an den roten Fruchtaroma (Himbeere erdbeere), sehr angenehm an der Nase wie in Mund. Schönes nach ein oder zwei Jahren in Keller interessant, herrliches zu verkostendes Material tanninhaltiges. - Am rot 2009 ist ein Wein am schönen das säuerliche mit einer schönen Konzentration geeigneten assoziiert an der sehr vollständigen überalterung an den gut gegenwärtigen aroma schwarze Früchte (Knospe Schwarze Johannisbeeren). Ein herrlicher Wein an sehr dunklen, der fast schwarzen Farbe.“ Das Prieur-Haus hat zwei Jahre Bestand, was erlaubt, Jahrgänge vorzuschlagen, Die bereit sind verbraucht zu werden. Seit Generationen machen eine treue Kundschaft von Privatpersonen, Restauratoren, Kellermeistern, Importeuren ihnen Vertrauen, und Maison des Handels familiär erlaubt, den Bereich für Die Märkte auf den Export zu erweitern.



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

