

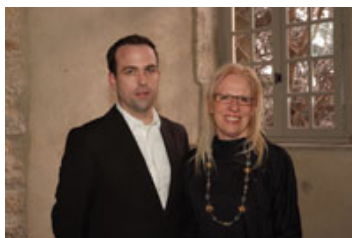
LA PROPIEDAD VITICOLA PRIEUR-BRUNET

En digna representante de la 7.º generación, Dominica Uny-Prieur, apoyada hoy por su hijo Guillaume (8.º generación), prosigue una política cualitativa familiar ejemplar, que alega verdadera filosofía del trabajo y la crianza de los vinos.



El 11 Ventôse del Año 12 (11 de marzo de 1804), los hermanos Jean y Claude Prieur adquieren la Propiedad vitícola del **Château Perruchot a Santenay**. Solamente Jean Prieur tuvo una descendencia y desde hace cerca de dos siglos, se transmitió esta herencia de generación en generación como da prueba el árbol genealógico que se remonta al XVIIº siglo. Por ello sucedidos Jean Prieur y su hermano Claude, Claude Prieur Ponnelle, Jean-Baptiste Prieur Blondeau, Jules Prieur Saladin, Georges Prieur Collin. En 1955, gracias a la unión de Individuo Prieur y de Isabel Brunet, nativa de **Meursault**, la Propiedad vitícola toma una nueva salida y se convierte en la Propiedad vitícola Prieur-Brunet debido a la contribución de un importante viñedo familiar sobre **Meursault**. De esta unión nacieron dos muchachas,

Dominica y Chantal. Dominica, después de un recipiente comercial, pasó con su esposo a la facultad de enología de Dijon, su título en 1978. Hablando generalmente inglés y alemán, es con mucho gusto que le gusta recibir a los numerosos clientes a la bodega. En la actualidad, tras la muerte de Claude en 2003, su hijo Guillaume (8.º generación) está a sus lados, después brillantemente de haber obtenido el título del Académie Commerciale Internationale y haber proseguido sus estudios al École Supérieure de Commerce de Dijon. Esta extensa Propiedad vitícola de 20 Ha. sobre el **Côte De Beaune** se afianza de sobra a **Santenay-le-Haut**, en esta bonita casa capsulada de tejas esmaltadas. Posee un lugar a **Meursault**, "le Moulin Juda", para facilitar los desplazamientos de las unidades de cultura. La casa posee verdadera filosofía del trabajo y la crianza de los vinos. Los suelos y las vides de la Propiedad vitícola siempre se trabajaron en un espíritu de una viticultura "razonada". "Invertimos mucho en la herramienta de trabajo, precisamos a Guillaume Uny-Prieur, para llegar a controlar perfectamente las fermentaciones y eso se experimenta en los vinos. Se gana en finura, en delicadeza, en frescura. También compramos a un nuevo grupo de **embotellado**, eso nos hace evitar bombeos, todo se hace así por gravedad, los vinos así menos se elaboran cerveza y se oxidan menos pues. Producimos vinos como nos los gusta, con sabor a fruta, **suaves**, equilibrados, de carácter, derechos con el envejecido pero no demasiado. Proponemos cuatro **Meursault** todo diferentes gracias a sus tierras específicas. El suelo es primordial, eso aporta mucha complejidad a los vinos, la técnica no puede sustituir a eso. La tierra sigue siendo la más fuerte!" La Propiedad vitícola Prieur-Brunet **produce** a partes iguales vinos rojos y blancos. Sus florones son el **Santenay Maladière 1.º Terruño rojo** (5 Ha.) y el **Meursault Charmes 1.º Terruño blanco** (1,20 Ha.). "Comercializamos los 2008 y comenzamos los 2009 ya que tenemos una importante demanda, precisa Guillaume Uny-Prieur. - Los blancos 2007 son vinos muy abiertos con un muy bonito equilibrio entre acidez y graso, vinos largos en boca. Son botellas agradables a catar ahora pero que se pueden guardar aún 5 buenos años. Era una **cosecha** que tenía que abrirse. - Con el **blanco** 2008, tiene más frescura aromática, algo menos de acidez que en del 2007, el vino está bastante abierto, él se es muy mineral, aporté la misma crianza a las dos cosechas, pero es la tierra que se expresa, es lo que explica la diferencia de estilo entre los dos a la degustación. El 2008 será más agradable de catar antes del 2007. - El **blanco** 2009 es una **cosecha** de guardia ya que se tiene una buena acidez, los escasos rendimientos nos dan una bonita materia, una gran longitud tapa con la frescura, el graso va a seguir. En conclusión, 2007,2008,2009 son tres bonitas cosechas con cada uno su personalidad propia. Muy bonita calidad y cantidad, podremos satisfacer a nuestra clientela del mundo entero. - El rojo 2007 es vino a los taninos muy fundidos, a los aromas muy abiertos, una magnífica botella, un bonito vino aficionado que debe catarse ahora con gusto mucho, ideal para la restauración. - El rojo 2008 es una **cosecha** muy con sabor a fruta a los aromas de frutas rojas (frambuesa, fresa), muy agradable a la nariz como en boca. Bonita materia tánica interesante, magnífica a catar después de unos o dos años en **bodega**. - El rojo 2009 es un vino a la bonita acidez asociada a una bonita concentración, apta al envejecimiento, muy lleno, a los aromas bien presentes de frutas negras (brote de casis). Un magnífico vino al color muy oscuro, casi negro." La casa Prieur tiene dos años de existencias, lo que permite proponer cosechas listas para consumirse. Desde generaciones, una clientela fiel de particulares, restauradores, cavistes, importadores les hacen confianza, y el Maison de negocio familiar permite ampliar la gama para los mercados a la exportación.



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

