

Méo-Camuzet

VOSNE-ROMANÉE

Clos de Vougeot

Fiche technique

Appellation

Grand Cru

Dégustation

Un vin qui exprime la rigueur cistercienne, dont il est issu ? Non, il est plutôt à l'image d'un gentilhomme raffiné : Les raisins y mûrissent tôt et donnent néanmoins des vins d'une grande finesse, avec une texture toute en dentelle, très « tapissante » d'une belle longueur.

Garde

La complexité inhérente à un grand cru y est palpable assez vite, le vin se laisse approcher facilement. Un vin qui peut se boire jeune mais dont la longévité surprend parfois.

Élevage

Ce vin réagit bien au fût neuf, particulièrement au bois de Tronçais. Il donne assez vite le ton du millésime mais nécessite un élevage qui en fasse ressortir la profondeur.

Vinification

Le Clos Vougeot est un vin toujours mûr, dont la finesse de texture est acquise. La vinification sera plus extractive que la moyenne (par exemple par des pigeages) pour obtenir un peu plus de longueur.

Vignes

Immense travail des racines qui doivent aller s'alimenter très profondément : jusqu'où descend la partie plantée en 1920, qui représente environ un tiers de la parcelle ? Un autre tiers a atteint son âge adulte, puisque les vignes ont été plantées dans les années 60, le reste ayant entre 20 et 30 ans.

Superficie, situation et orientation

Nous avons la chance d'être situés en haut de l'appellation, au pied du château. Ce sont les vignes les plus visitées de tout le Clos ! Cette vaste parcelle (presque 3 ha) d'un seul tenant bénéficie d'un sol à la structure équilibrée mais peu profond (40 cm de terre) , où les racines doivent se faufiler à travers les roches délitées.

Document téléchargé le 29/02/2012.

Domaine Méo-Camuzet - 11, rue des Grands Crus - 21700 Vosne-Romanée - France

Tél : 03 80 61 55 55 - Fax : 03 80 61 11 05

E-mail : information@meo-camuzet.com - Site Web : www.meo-camuzet.com