Méo-Camuzet

VOSNE-ROMANÉE

Corton Les Perrières

Fiche technique

Appellation

Grand Cru

Dégustation

Les Perrières représentent à première vue le Corton typique, abondamment décrit : puissant, mûr, tannique. Une impression à nuancer car le vin semble avoir de multiples facettes : bien mûr certes, ce qui lui donne du gras, une suite marquée par la minéralité et une finale assez structurée, voire tannique. Tous ces éléments mettent fatalement du temps à s'intégrer.

Garde

À garder, la puissance est là mais la finesse vient avec le temps. L'évolution est très prometteuse et ce vin devrait partager avec d'autres corton une étonnante capacité de vieillissement.

Élevage

Long. Le vin paraît immuable dans les premiers mois mais acquiert par la suite de la densité, et un l'équilibre en fin de bouche tout à fait appréciables. Le fût neuf lui convient mais également des fûts d'un vin qui lui conserve de la finesse.

Vinification

Peu interventionniste... La concentration naturelle est telle qu'il ne faut pas chercher à renforcer la structure.

Vignes

Des pinots à assez gros grains mais peu productifs, plantés en 53-54. C'est une sélection qui mûrit tôt et qu'il ne faut pas tarder à ramasser.

Superficie, situation et orientation

Une belle parcelle de deux tiers d'ha environ, immédiatement au nord du village d'Aloxe. "Perrières" veut dire "pierres" et l'on comprend tout de suite pourquoi en regardant le sol : parsemé de nombreux cailloux ronds, souvent de couleur rose. Le sol est assez profond mais toujours envahi de cailloux. L'exposition est typique des corton rouges, plein est, et la parcelle se situe plutôt dans la partie inférieure de la pente.

Document téléchargé le 15/05/2014.

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