

Méo-Camuzet

CHAMBOLLE-MUSIGNY LES FEUSSELOTES

DÉGUSTATION

Un vin sucré, charmant et rond avec une touche de minéralité et un peu de tannins en fin de dégustation, qui lui apportent une dimension supplémentaire. La structure peut être un peu dominante quand le vin est jeune.

GARDE

Moyenne, de l'ordre de 3 à 8 ans. La complexité de ce vin apparaît tôt, les tannins ont tendance à se fondre et le vin est donc approchable assez vite.

ÉLEVAGE

Ce vin avenant s'équilibre assez vite, la fermentation malo-lactique est plutôt précoce. L'élevage n'aura donc pas tendance à être long. Le fût neuf est bien supporté mais ne peut pas être dominant, pour préserver la fraîcheur.

VINIFICATION

La maturité est assurée, la structure semble naturelle, donc la vinification ne sera pas interventionniste, d'autant que c'est une cuvée dont la fermentation alcoolique a fréquemment tendance à traîner en longueur.

VIGNES

La vigne est jeune et précoce. La vigueur n'est pas très forte, les raisins sont petits et l'équilibre naturel terroir/plante est déjà en place.

SITUATION

Le nom du lieu-dit signifie « les petites fosses » et la vigne est effectivement située dans un léger creux de terrain au centre du village entre les deux coteaux de Chambolle. Le sol est peu profond, ce qui est à mettre en rapport avec la finale minérale de ce vin.

