

Méo-Camuset

NUITS-SAINT-GEORGES

DÉGUSTATION

Beaucoup de rondeur et d'amabilité dans ce vin. Il vous caresse en bouche et vous séduit illico par son équilibre.

Difficile de deviner le terroir de Nuits... Peut-être le nez, un peu plus sauvage que sur Vosne.

GARDE

Il est presque impossible de résister à ce vin dans sa prime jeunesse mais il vieillit également très bien. Les millésimes 87 ou 89 sont à cet égard encore étonnants aujourd'hui.

ÉLEVAGE

Le vin mûrit assez vite en fûts, à l'image du visage avenant qu'il présentera plus tard. Le fût neuf est très bien supporté (à 50 % environ) et contribue à le structurer.

VINIFICATION

Peu de techniques extractives sont nécessaires pour ces raisins, dont il ne faut pas gâcher l'élégance naturelle. La vinification sera donc normale.

Les valeurs de maturité et d'acidité sont dans la moyenne et nécessitent peu de corrections.

VIGNES

La vigne est vieille (plus de 60 ans) et sujette à la coulure. Actuellement en renouvellement (à partir du millésime 2013), elle n'est pas très chargée et produit de petits raisins millerandés, souvent guère plus gros qu'une pomme de pin. La cuvée fait depuis l'objet d'un complément sous forme d'achat de vin auprès d'un vigneron de Nuits St Georges.

SITUATION

Une parcelle de 60 ares, située au « Bas de Combes » et qui fait la limite avec Vosne-Romanée. Cela explique la proximité évidente du vin avec cette appellation... Indépendamment de cela, le terroir est très beau : immédiatement au pied du coteau, dans un sol très fin.

