

Méo-Camuxet

CORTON CLOS ROGNET

DÉGUSTATION

Dans notre cave, le Corton Clos Rognet représente la suavité, l'onctuosité et l'autorité. Ses vignes donnent un vin ample à la capacité de vieillissement étonnante. Il est toujours très mûr et offre donc des parfums sucrés, une texture enveloppée ; sa structure est parfois marquée en finale. S'il sait apparaître séducteur, c'est également un vin qui en impose.

GARDE

La conservation de ce vin est grande et il surpasse parfois les grands crus de la Côte de Nuits en longévité. L'effet d'une vieille vigne dans un très beau terroir sans doute. Malgré un charme certain dans sa jeunesse, c'est souvent un des derniers vins à boire dans un millésime donné.

ÉLEVAGE

L'évolution est lente et jusqu'à la mise en bouteille, le vin apparaît massif, peu causant, un peu sucré. Il affectionne plutôt les fûts de grains fins ou très fins qui lui confèrent plus de douceur et n'a besoin que de peu de manipulations.

VINIFICATION

Le Clos Rognet est un vin qui demande une vinification très peu interventionniste ; la concentration et la structure viennent naturellement par une fermentation lente, qu'il faut le plus souvent se contenter d'accompagner.

VIGNES

Les ceps sont à l'unisson des pierres du clos, vénérables... Plantés dans les années 20 avec une sélection mûrissant très tôt, ils produisent des petits raisins cylindriques, qui pourraient illustrer la rubrique « pinot fin » dans un manuel de viticulture.

SITUATION

Peut-être la plus jolie vigne du domaine : exposée plein est sur la colline magique de Corton, au nord de l'appellation à Ladoix Serrigny, le « clos rognet » est encore entouré de ses vieux murs, dont le charme est rehaussé par la petite taille de la parcelle : 45 ares. Le sol est d'une profondeur moyenne, avec une structure assez légère.

