

Méo-Camuset

CORTON LA VIGNE AU SAINT

DÉGUSTATION

La Vigne au Saint représente le versant riant de l'appellation Corton : un vin profond et facile en même temps, avec beaucoup de charme. Est-ce à cause de son exposition plein sud ? Si le terroir était si facile à expliquer, cela se saurait ... Il a en tout cas du charme à revendre et cache bien sa structure, pourtant réelle.

GARDE

Abordable tôt, sans que cela signifie nécessairement une faible garde car il a tous les constituants nécessaires (notamment l'acidité) pour vieillir.

ÉLEVAGE

Le vin est plutôt ouvert au départ et ne semble pas nécessiter un long élevage. Il absorbe bien le fût neuf, plutôt de grains fins.

VINIFICATION

Peu interventionniste pour l'instant ... Pourquoi pousser le vin dans ses retranchements si c'est pour gagner des tannins aux dépens du fruit ?

VIGNES

Des pinots fins, plantés en 59-60. Les rendements sont faibles. La maturation des raisins est plutôt lente, il ne faut pas se fier à l'exposition plein sud pour la récolte : savoir prendre son temps est récompensé !

SITUATION

Elle fait partie des rares corton rouges exposés plein sud, avec une vue magnifique sur Beaune. C'est une petite parcelle (19 ares), avec une pente notable, possédant de nombreux graviers et cailloux calcaires, certains gros, y compris en profondeur. À noter la présence de chailles (éponges fossilisées non calcaires).

