

Méo-Camuset

CORTON LES PERRIÈRES

DÉGUSTATION

Les Perrières représentent à première vue le Corton typique, abondamment décrit : austère, long à venir, tannique. Une impression à nuancer car le vin semble avoir de multiples facettes : droit certes, mais avec une structure tapissante sous-jacente et une finale marquée par la minéralité. Aucune lourdeur, ce qui facilite l'expression de la complexité. Un long temps de garde est certainement bénéfique.

GARDE

Protégé par sa minéralité, le vieillissement ne lui fait pas peur et lui permet d'exprimer toute sa finesse. Ne pas hésiter à garder de longues années pour un affinage qui décupe son potentiel.

ÉLEVAGE

Long. Le vin paraît immuable dans les premiers mois mais acquiert par la suite une densité, et un équilibre en fin de bouche tout à fait appréciables. Le fût neuf lui convient, particulièrement le grain fin, qui lui donne un peu de chair ; cependant, une petite proportion de fûts d'un vin rest nécessaire pour conserver la finesse naturelle de ce cru.

VINIFICATION

Peu interventionniste ... Peut-être une température de fin de fermentation un peu plus élevée pour extraire un peu de gras, tout en évitant le renfort tannique trop marqué.

VIGNES

Des pinots à assez gros grains mais peu productifs, plantés en 53-54. C'est une sélection qui démarre tôt mais a cependant besoin d'un assez long temps de maturation sur pied. Donc pas de précipitation pour la vendange.

SITUATION

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 conserve la même structure qu'en surface, envahie de cailloux.

L'exposition est typique des corton rouges, plein est, et la parcelle se situe plutôt dans la partie inférieure de la pente.

