

*Méo-Camuzet*

## NUITS-SAINT-GEORGES AUX ARGILLAS

(NEGOCE)

### DÉGUSTATION

Un vin droit, intense, aux arômes de fruits frais (mûre, cassis). Beaucoup de soyeux en bouche et une finale très longue dominée par l'acidité.

On a tendance à le sous-estimer au départ car il peut apparaître rustique, un qualificatif dont sont affublés de nombreux Nuits St Georges, pas toujours à raison ... Mais il faut savoir attendre car il acquiert beaucoup de charme au vieillissement, grâce à sa fraîcheur naturelle.

### GARDE

Excellente. C'est d'ailleurs un vin que l'on doit plutôt oublier dans ses premières années.

### ÉLEVAGE

L'évolution en fût est lente et l'élevage doit privilégier l'équilibre. Le fût neuf lui fait du bien mais en proportion sage (50 à 60 %).

### VINIFICATION

L'acidité assure toujours une bonne extraction, avec une couleur intense. C'est un vin à l'aise dans les millésimes très mûrs car il leur apporte un complément naturel de fraîcheur et de droiture. La vinification sera donc peu interventionniste, l'essentiel du travail doit se faire à la vigne.

### VIGNES

Les pieds sont maintenant dans une solide quarantaine et en pleine possession de leurs moyens ! Les rendements peuvent être importants, les contrôler est primordial.

### SITUATION

Immédiatement au nord de Nuits-Saint-Georges, au bord de la combe qui mène vers les Hautes Côtes.

Contrairement à ce qu'un examen superficiel laisserait penser, la terre est assez peu profonde sur cette appellation. L'orientation est aussi trompeuse : presque plein sud et pourtant, la maturité est plutôt tardive car de l'air froid descend de la combe. La vigne fait heureusement la synthèse de ces influences contradictoires.

