

*Méo-Camuset*

## NUITS-SAINT-GEORGES AUX MURGERS

---

### DÉGUSTATION

Il a une personnalité bien affirmée : des arômes puissants, parfois sauvages ; une acidité appuyée, qui lui confère une fraîcheur envoûtante ; une belle rondeur, même de l'opulence parfois. En bref, un vin intense qui a énormément d'atouts pour plaire.

### GARDE

La garde est excellente. Heureusement, car c'est un vin qu'il faut savoir attendre mais qui offre de grandes bouteilles !

### ÉLEVAGE

L'évolution est lente, parfois un peu trop ... Ce vin qui a beaucoup d'éléments pour plaire met du temps à se "trouver", à s'intégrer. Le fût neuf le marque longtemps avant de se fondre. La mise en bouteille interviendra donc tardivement.

### VINIFICATION

Elle doit être prudente car il ne faut pas trop en faire, le vin deviendrait trop agressif. Il faut en général utiliser les techniques qui privilégient la rondeur.

### VIGNES

La vigne est dans la force de l'âge et de la qualité puisqu'elle a été plantée en deux campagnes entre 1965 et 1972. Elle donne des raisins qui mûrissent très tôt et qu'il faut se dépêcher de ramasser avant qu'ils ne s'abîment. L'acidité y est pourtant étonnante et confère son caractère bien trempé au vin.

### SITUATION

À mi-chemin entre Vosne et Nuits St Georges, comme le Nuits Boudots, idéalement situé en partie basse du coteau (la plus noble) et orienté vers l'Est ; le sol y est assez fin, voire sableux sur le dessus de la parcelle. Le nom de la parcelle fait écho à un tas de cailloux, qui existe toujours aujourd'hui, le sol ayant dû être dépierré pour devenir plus cultivable.

