

Méo-Camuxet

VOSNE-ROMANÉE

DÉGUSTATION

Une belle intensité de vin, soutenue par beaucoup de fraîcheur et de minéralité. Si les vosne-romanée se caractérisent par une belle puissance, équilibrée par beaucoup de finesse, on peut dire que notre cuvée est bien représentative de son appellation. Toutefois, elle montre parfois une grande structure, un peu serrée, et il faut la laisser vieillir pour qu'elle s'affine.

GARDE

Malgré son acidité, le vin peut être très abordable, voire séducteur au départ. Mais il vieillit très bien : il gagne en profondeur et en équilibre. Rien n'interdit de le laisser tranquille pendant 10-15 ans ou plus ... Mais il saura en général se montrer abordable au bout de 3 ou 4 ans de bouteille.

ÉLEVAGE

Les deux parcelles, vinifiées séparément et assemblées avant mise en bouteilles, supportent bien le fût neuf (une proportion de 50 % est en général de mise), qui permet d'affiner ces vins concentrés et au développement lent. Ils ont besoin d'un élevage long.

VINIFICATION

La vinification ne nécessite rien de particulier, l'équilibre atteint dans les vignes garantissant une bonne extraction.

VIGNES

Les plantations sont d'âges différents : l'âge de raison est atteint pour les Barreaux plantés en plusieurs étapes dans les années 70 à 80, les Communes sont plus vieilles (fin des années 50). Pour la partie la plus jeune des Barreaux, la production a été vigoureuse mais est en train de s'équilibrer et ne nécessite plus de traitement spécial.

Un impératif toutefois : la récolte tardive et la maîtrise des rendements aux Barreaux pour assurer une pleine maturité.

SITUATION

Deux parcelles différentes pour un total de 1,4 ha environ : « les Barreaux », à mi-coteau dans un sol digne des grands crus (la vigne est proche du Richebourg), donnent à l'assemblage final ce côté si frais (exposition nord-est et influence de la combe) ; « les Communes », au centre du village, dans un sol classique de l'appellation, ajoutent une touche de maturité et de soyeux. Il peut aussi se montrer assez structuré.

