

Mio-Camuxet

VOSNE-ROMANÉE LES CHAUMES

DÉGUSTATION

Beaucoup de finesse et d'élégance pour ce vin très typique de l'appellation Vosne Romanée. La plénitude et le charme sont réunis là pour un vin qui n'en impose pas comme les super premiers crus que sont les Brulées et le Cros Parantoux mais qui se laisse facilement approcher et vous séduit vite. La bouteille ne dure pas longtemps sur la table ...

GARDE

Les millésimes solides se gardent bien mais dans sa jeunesse, ce vin est à son avantage : sa finesse en effet favorise la dégustation précoce. Plus vieux, le charme opère toujours, il n'a rien d'un «vieux beau».

ÉLEVAGE

L'évolution en fût dépend beaucoup des millésimes ; cela reste en général un vin que l'on peut « deviner » assez vite et qui donne une idée rapide du caractère général d'une année.

VINIFICATION

La finesse est acquise et la vinification doit là être un peu plus extractive pour pousser le vin dans ses retranchements. Il y aura donc plus de pigeages et des températures de cuvaison un peu plus élevées. Cependant, les années de faibles rendements, finalement assez courantes, il n'y a rien de spécial à faire.

VIGNES

Les années de plantation sont assez différentes : fin des années 50 pour l'une, courant des années 70 pour l'autre. La partie la plus vieille est presque la plus productive et donne des raisins assez volumineux et cylindriques. L'équilibre sucres/acides y est excellent. La partie la plus jeune donne des raisins plus petits, voire parfois à petits grains, mais plus mûrs et moins structurés.

SITUATION

Au pied de la Tâche et des Malconsort, dans un sol un peu plus profond et argileux, nous avons la chance de disposer de deux parcelles pour un total de deux ha. Orienté classiquement à l'Est et bien alimenté en eau, c'est une vigne assez "solaire" qui ne compte pas parmi les parcelles tardives.

