

Méo-Camuzet

CLOS DE VOUGEOT

DÉGUSTATION

Un vin qui exprime la rigueur cistercienne, dont il est issu ? Non, il est plutôt à l'image d'un gentilhomme raffiné : Les raisins y mûrissent tôt et donnent néanmoins des vins d'une grande finesse, avec une texture toute en dentelle, très « tapissante » et d'une belle longueur.

GARDE

La complexité inhérente à un grand cru y est palpable assez vite, le vin se laisse approcher facilement.

On peut le boire jeune mais sa longévité surprend et est à l'origine de beaux moments de dégustation, récompensant la patience.

ÉLEVAGE

Ce vin réagit bien au fût neuf, particulièrement au bois de Tronçais. Il trouve assez vite son équilibre et donne le ton du millésime, cependant un élevage un peu prolongé en fait ressortir la profondeur.

VINIFICATION

Le Clos Vougeot est un vin toujours mûr, dont la finesse de texture est acquise. La vinification sera plus extractive que la moyenne (par exemple par des pigeages) pour obtenir un peu plus de longueur.

VIGNES

Immense travail des racines qui doivent aller s'alimenter très profondément : jusqu'où descend la partie plantée en 1920, qui représente environ un tiers de la parcelle ? Un autre tiers a atteint son âge adulte, puisque les vignes ont été plantées dans les années 60, le solde date des années 70 et 80.

SITUATION

Nous avons la chance d'être situés en haut de l'appellation, au pied du château. Ce sont les vignes les plus visitées de tout le Clos ! Cette vaste parcelle (presque 3 ha) d'un seul tenant bénéficie d'un sol à la structure équilibrée mais peu profond (40 cm de terre), où les racines doivent se faufiler à travers les cailloux, les roches délitées et enfin la roche mère. Les raisins y mûrissent très bien et sont vendangés parmi les tout premiers du domaine.

