

Méo-Camuzet

FIXIN
(NEGOCE)

DÉGUSTATION

Grande douceur et accessibilité sont les dominantes de ce vin. Moins exubérant au nez que le Marsannay, il est plus caressant en bouche, très soyeux et mine de rien, très long. Le tout est d'une grande séduction et a conquis de nombreux amateurs, y compris les plus exigeants ...

GARDE

L'acidité est assez modeste et le vin est charmant dans sa jeunesse. Malgré cela, il vieillit bien mais il est difficile de lui résister dans les premières années : dans notre gamme, c'est en effet le vin que l'on peut ouvrir en premier pour découvrir le millésime. Si néanmoins vous préférez le garder (jusqu'à 10 ans), il vaut mieux choisir un millésime froid, qui aura une acidité naturelle qui permettra un développement harmonieux.

ÉLEVAGE

Doux, sans beaucoup de fût neuf et pas trop prolongé, pour conserver de la fraîcheur.

VINIFICATION

L'extraction est naturelle car les raisins fermentent lentement ; peu d'interventions sont donc nécessaires.

VIGNES

Plusieurs plantations d'âge différent (25 ans, 50 ans), mais l'âge moyen est assez élevé. Une partie plus jeune produit des raisins assez gros et il faut y être assez sévère. Sinon, la vigne est bien équilibrée. La maturation est lente et la vigne gagne à être vendangée tardivement ; cela ne pose pas de problèmes car les raisins se tiennent très bien.

SITUATION

Au nord de Fixey, des parcelles immédiatement au pied du coteau, à l'entrée d'une combe (le « Clos », les « Herbues »). Un très bel environnement, plutôt digne de premiers crus ...

