

Méo-Camuxet

VOSNE-ROMANÉE AUX BRÛLÉES

DÉGUSTATION

C'est un vin puissant et sérieux, un grand seigneur. Il donne une impression de concentration et de fréquentes notes épicées font qu'il porte bien son nom. Il est fidèle au terroir de Vosne : sa force ne se traduit pas par des éléments agressifs, c'est au contraire un vin très équilibré, avec une finale « pétillante » et complexe.

GARDE

On ne saisit pas tout de suite la complexité du Vosne Brulées mais on en comprend vite la majesté.

C'est un vin qui ne déçoit pas, impressionne toujours mais dont on se dit souvent : « j'aurais dû attendre » ...

ÉLEVAGE

Un vin qui va à son rythme, qui n'est pas très rapide. À la dégustation en tonneau, il frappe par son potentiel, la complexité apparaît plus tardivement. Plus « solaire » que le cros parantoux, il paraît de ce fait plus facile mais n'en évolue pas moins lentement. En matière de fût, il n'est pas difficile : il se contente des meilleurs Bertranges et Tronçais.

VINIFICATION

Un des quelques vins qui se fait tout seul... ou qui en tout cas nécessite très peu d'interventions.

VIGNES

La plantation d'origine date des années 30 pour la plus grande part. Les raisins sont l'archétype du petit raisin « millerand », c'est à dire à tout petits grains. Ils possèdent toujours une grande concentration et peuvent rester longtemps sur pied sans s'abîmer. L'équilibre entre sucres et acidité est excellent.

SITUATION

Le terroir est magnifique, situé sur la fin du coteau, au pied du Richebourg : orienté à l'Est, dans une situation générale d'entrée de combe, donc soumise à une certaine fraîcheur. Le sol est peu profond et la charrue « gratte » fréquemment : elle touche de gros cailloux, voire la roche elle-même.

