

Méo-Camuzet

CHAMBOLLE-MUSIGNY

DÉGUSTATION

Ce vin se caractérise par sa puissance et sa structure. Évidemment, nous sommes à Chambolle et aucune agressivité ne s'exprime. Mais il est intense, la maturité et l'acidité sont élevées, ce qui représente une combinaison plutôt rare et intéressante.

GARDE

Logiquement, il faut attendre trois ou quatre ans minimum après la mise en bouteille avant de le déguster car il peut se montrer serré au début. La garde est excellente, pas d'hésitation si vous souhaitez conserver quelques bouteilles pour les 20 ans du petit !

ÉLEVAGE

C'est un vin qui supporte bien le fût neuf, qui lui apporte ouverture et rondeur, et qui évolue lentement.

VINIFICATION

Peu interventionniste, la concentration naturelle est forte. Les fermentations ont de plus tendance à traîner en longueur, ce qui favorise une extraction naturelle.

VIGNES

Issues de deux parcelles, dont l'une très vieille et l'autre d'âge moyen. Les raisins sont petits et concentrés. L'équilibre entre sucres et acides y est excellent.

SITUATION

Au pied du village de Chambolle vers l'est, « les Athets » sont dans un sol profond mais bien drainé ; un peu au-dessus, vers Morey, les « Drazey » sont dans une position typique de village, au pied du coteau, dans un sol mi-profond.

