

Méo-Camuxet

ÉCHEZEAUX

DÉGUSTATION

L'Échezeaux est fidèle à son appellation par la finesse de son attaque en bouche et son équilibre général. Mais c'est également un vin à l'acidité marquée, qui lui donne fraîcheur et structure et lui confère un caractère imposant. Beaucoup de richesse, un festival de saveurs, manquant parfois un peu d'intégration au départ.

GARDE

Une longue conservation est nécessaire pour que ce vin révèle toute sa complexité. Assez démonstratif, plein de fruits, parfois un peu « serré » au départ, le temps ne peut que lui être bénéfique.

ÉLEVAGE

L'évolution est lente et jusqu'à la mise en bouteille, le vin est un peu sévère. Il a besoin de temps car c'est un vin qui est assez indifférent aux « traitements » que l'on peut tenter de lui appliquer. Il doit aimer qu'on le laisse tranquille ... Il réagit bien au fût neuf, le Bertranges (à grains mi-fins) étant celui qui lui réussit le mieux.

VINIFICATION

La vinification est peu interventionniste, les raisins ayant tous les éléments en eux pour bien faire.

VIGNES

La plantation d'origine date de la fin des années 40 mais a été renouvelée pour un quart environ au début des années 2000. Les raisins sont petits, surtout dans le dessus. Ils mûrissent vite et l'on observe fréquemment un fort taux de sucre avec une belle acidité, ce qui produit des vins intenses. La seule difficulté, c'est que ce sont des raisins qu'il faut « saisir » à la vendange : ils ne peuvent attendre sans s'abîmer.

SITUATION

Comme son nom - les « Rouges du Bas » - ne l'indique pas, cette parcelle de 44 ares environ est située à la limite supérieure de l'appellation Échezeaux. Cette altitude est peut-être la raison de la fraîcheur aromatique constatée dans le vin ... encore que l'orientation Est/Sud-Est vienne compenser cette caractéristique en contribuant à une maturation précoce. Le sol change de nature avec l'élévation : de plus en plus léger au fur et à mesure de l'altitude.

