

*Méo-Camuzet*

## FIXIN CLOS DU CHAPITRE

### DÉGUSTATION

Vin droit, avec une belle minéralité. Ce vin à la couleur profonde et aux fréquents arômes de fruits noirs ne tapisse pas la bouche mais est d'une grande rectitude. Pas d'agressivité dans la dégustation, même si une pointe d'acidité se fait sentir à la fin. Ce vin plaît par son bouquet subtil et frais, et son côté direct, rafraîchissant et sans lourdeur.

### GARDE

Potentiellement longue car l'acidité est toujours bonne. Cependant, la petite sévérité parfois ressentie au début de la vie du vin passe rapidement, pour laisser la place à une grande élégance. On a envie de le boire !

### ÉLEVAGE

40% de fûts neufs lui conviennent bien. La légèreté naturelle du vin doit être préservée, trop de fût neuf paraîtrait artificiel, sans réel apport bénéfique.

### VINIFICATION

Prudente, l'acidité naturelle de la parcelle se chargeant de l'extraction ; pas de travail supplémentaire, qui risquerait de surcharger le vin en tannins.

### VIGNES

Plantation assez vieille, de l'ordre de 50 ans. Le cycle de maturation est lent. Parmi les premières à véger, cette vigne ne doit pas être récoltée tôt et mûrit plutôt tardivement. Les raisins, petits et en pomme de pin, savent attendre.

### SITUATION

Le Clos du Chapitre, appartenant jadis à l'évêché de Langres, est situé au coeur du village de Fixin, sous le Clos de la Perrière, célèbre pour son vendangeoir construit par les moines de Cîteaux. Dans la partie haute, les pentes sont encore assez fortes et les rangs de vigne sont plantés dans le sens nord-sud pour limiter l'érosion. C'est un endroit charmant mais l'on se rend vite compte que l'exploitation de la vigne n'y est pas facile.

