

Méo-Camuset

NUITS-SAINT-GEORGES AUX MURGERS

DÉGUSTATION

Il a une personnalité bien affirmée : des arômes puissants, parfois sauvages ; une acidité appuyée, qui lui confère une fraîcheur envoûtante ; une belle rondeur, même de l'opulence parfois. En bref, un vin intense qui a énormément d'atouts pour plaire.

GARDE

La garde est excellente. Heureusement, car c'est un vin qu'il faut savoir attendre mais qui offre de grandes bouteilles !

ÉLEVAGE

L'évolution est lente, parfois un peu trop ... Ce vin qui a beaucoup d'éléments pour plaire met du temps à se "trouver", à s'intégrer. Le fût neuf le marque longtemps avant de se fondre. La mise en bouteille interviendra donc tardivement.

VINIFICATION

Elle doit être prudente car il ne faut pas trop en faire, le vin deviendrait trop agressif. Il faut en général utiliser les techniques qui privilégient la rondeur.

VIGNES

La vigne est dans la force de l'âge et de la qualité puisqu'elle a été plantée en deux campagnes entre 1965 et 1972. Elle donne des raisins qui mûrissent très tôt et qu'il faut se dépêcher de ramasser avant qu'ils ne s'abîment. L'acidité y est pourtant étonnante et confère son caractère bien trempé au vin.

SITUATION

À mi-chemin entre Vosne et Nuits St Georges, comme le Nuits Boudots, idéalement situé en partie basse du coteau (la plus noble) et orienté vers l'Est ; le sol y est assez fin, voire sableux sur le dessus de la parcelle. Le nom de la parcelle fait écho à un tas de cailloux, qui existe toujours aujourd'hui, le sol ayant dû être dépierré pour devenir plus cultivable.

