

Méo-Camuzet

NUITS-SAINT-GEORGES LES PERRIÈRES

(NEGOCE)

DÉGUSTATION

Noble et raffiné, très loin de la caricature du Nuits-St-Georges rustique, ce vin exprime toute la finesse et la complexité d'un grand terroir de la Côte de Nuits. Il se laisse approcher facilement jeune, il a une sorte d'élégance naturelle qui séduit, avec une belle finale, toute en dentelle.

GARDE

Très sympathique à ses débuts, riche d'enseignements sur le millésime, si l'on veut goûter un vin sans ouvrir ceux dont on sait que c'est beaucoup trop tôt, c'est un vin qui néanmoins se garde très bien et vieillit tout en harmonie.

ÉLEVAGE

Le vin supporte bien le fût neuf, en particulier le bois de Tronçais. Mais sa délicatesse, ainsi qu'une évolution qui peut être assez rapide au début, conduisent à la prudence tant pour la proportion de fût neuf que pour les manipulations relatives au soutirage ou à la mise en bouteille.

VINIFICATION

Naturellement assez lente, elle se doit d'être assez peu interventionniste car la complexité vient toute seule.

VIGNES

L'âge commence à être vénérable (plantation des années 50) et influence aussi à coup sûr le caractère du vin. Les raisins sont plutôt petits et fréquemment marqués par le millerandage. À noter, un caractère bien précoce, il ne faut donc pas vendanger tard.

SITUATION

Situé au sud de Nuits St-Georges, ce premier cru est assez haut sur le coteau, dans des terres mi-profondes mais cependant caillouteuses. Les appellations de cette zone ont la réputation d'être plus rustiques que celles à côté de Vosne. C'est loin d'être le cas de celle-ci... Il y a un caractère fin dans ce vin : peut-être la minéralité du sol, tempérée par la précocité de la vigne ? À moins que ce ne soit l'inverse ? Ou alors l'orientation des rangs : nord-sud au lieu de l'habituel est-ouest ?

