

Méo-Camuzet

GEVREY-CHAMBERTIN (NEGOCE)

DÉGUSTATION

Ce Gevrey-Chambertin est un vin solide. Assez avenant au départ avec ses arômes qui évoquent la griotte, c'est néanmoins un vin costaud, de caractère. Il n'est pas agressif mais il en impose !

GARDE

Il faut attendre, surtout si l'on recherche la finesse, qui ne peut qu'être apportée par le vieillissement. Trois à cinq ans en bouteille semblent absolument nécessaires.

ÉLEVAGE

C'est un vin qui supporte bien le fût neuf (la proportion s'approche des 50 %) et qui évolue lentement.

VINIFICATION

Peu interventionniste, il y a déjà une belle amplitude naturelle et il ne faut pas favoriser l'agressivité.

VIGNES

Issues de plusieurs petites parcelles contigües dont certaines très vieilles et d'autres d'âge moyen. Les raisins sont également de grosseur moyenne. L'acidité n'est habituellement pas très élevée mais ce sont des vignes plutôt tardives.

SITUATION

40 ares environ, notamment au le lieu-dit "en champ", situé au nord de la commune et à Brochon, au-dessus de la route des grands crus. Une autre parcelle, les «jeunes rois», est située juste en dessous et est également très qualitative. Le sol de ces terroirs pourrait certainement prétendre à une appellation premier cru ; mais l'emplacement est un peu tardif : ce n'est pas l'orientation qui est en cause, elle est des plus classiques (vers l'est), il faut plutôt incriminer la combe de Lavaut (magnifique cirque calcaire qui mène aux hautes-côtes), qui rafraîchit le climat et explique donc ce classement un peu sévère.

