

Méo-Camuzet

MOREY SAINT-DENIS (NEGOCE)

DÉGUSTATION

Un vin tout en rondeur, qui se livre facilement et qui est même assez charmeur. L'influence des terroirs de Chambolle-Musigny tout proches ?

GARDE

Le caractère facile du vin permet de le déguster assez tôt : de trois à huit ans après la mise en bouteille.

ÉLEVAGE

Assez doux, sans brutalité et discret quant au fût neuf. On aurait vite fait sinon de perdre de l'élégance et de déséquilibrer le vin.

VINIFICATION

Un tri attentif est nécessaire ; compte-tenu de la douceur naturelle du vin, on peut pousser un peu plus l'extraction du raisin. Celui-ci réagit bien à ce traitement.

VIGNES

D'âge moyen, les vignes sont tout de même productives et ont tendance à faire des raisins assez gros.

Une grande vigilance s'impose. Elle y est récompensée car la maturation est excellente.

SITUATION

Issus de deux parcelles, l'une située "en Chenevery" et l'autre "au Clos Solon", deux lieux-dits au centre du village, juste au pied des premiers crus. C'est donc un emplacement excellent pour une appellation village : Morey partage en effet avec Gevrey la caractéristique d'avoir des parcelles classées en village débordant à l'est de la RN 74, ce qui n'est pas le cas de celles-là.

