

Méo-Camuzet

NUITS-SAINT-GEORGES AUX ARGILLAS

(NEGOCE)

DÉGUSTATION

Un vin droit, intense, aux arômes de fruits frais (mûre, cassis). Beaucoup de soyeux en bouche et une finale très longue dominée par l'acidité.

On a tendance à le sous-estimer au départ car il peut apparaître rustique, un qualificatif dont sont affublés de nombreux Nuits St Georges, pas toujours à raison ... Mais il faut savoir attendre car il acquiert beaucoup de charme au vieillissement, grâce à sa fraîcheur naturelle.

GARDE

Excellente. C'est d'ailleurs un vin que l'on doit plutôt oublier dans ses premières années.

ÉLEVAGE

L'évolution en fût est lente et l'élevage doit privilégier l'équilibre. Le fût neuf lui fait du bien mais en proportion sage (50 à 60 %).

VINIFICATION

L'acidité assure toujours une bonne extraction, avec une couleur intense. C'est un vin à l'aise dans les millésimes très mûrs car il leur apporte un complément naturel de fraîcheur et de droiture. La vinification sera donc peu interventionniste, l'essentiel du travail doit se faire à la vigne.

VIGNES

Les pieds sont maintenant dans une solide quarantaine et en pleine possession de leurs moyens ! Les rendements peuvent être importants, les contrôler est primordial.

SITUATION

Immédiatement au nord de Nuits-Saint-Georges, au bord de la combe qui mène vers les Hautes Côtes.

Contrairement à ce qu'un examen superficiel laisserait penser, la terre est assez peu profonde sur cette appellation. L'orientation est aussi trompeuse : presque plein sud et pourtant, la maturité est plutôt tardive car de l'air froid descend de la combe. La vigne fait heureusement la synthèse de ces influences contradictoires.

