

*Méo-Camuxet*

## VOSNE-ROMANÉE AU CROS PARANTOUX

### DÉGUSTATION

Opulent et structuré, c'est un vin impressionnant et démonstratif. L'acidité est souvent forte et resserre le vin en finale, surtout au début de sa vie. On ne peut cependant pas parler d'austérité car le début de bouche est gras et onctueux et l'ensemble dégage une impression de générosité.

### GARDE

Le potentiel de garde est très grand, le vin conservant longtemps une grande fraîcheur naturelle.

### ÉLEVAGE

L'évolution est très lente, l'acidité préservant le vin des à-coups. Le fût neuf contribue grandement à l'ouverture du vin, que l'on commence à comprendre seulement à la fin de l'élevage : il faut être patient !

### VINIFICATION

La vinification doit être peu extractive car le vin possède la structure naturelle nécessaire. C'est la douceur et la rondeur de tanins qui doivent être privilégiées et qui d'ailleurs, ne demandent qu'à s'exprimer.

### VIGNES

La plantation date des années 50. Malgré leur âge, les raisins produisent d'assez grosses baies, curieusement ; rien à voir évidemment avec des clones modernes mais leur concentration ne se voit pas à leur aspect. Du fait de la localisation, la maturation est plutôt tardive.

### SITUATION

Le Cros Parantoux est l'histoire exemplaire d'un terroir révélé par un homme : d'un terrain quasi en friche, certes bien exposé à l'Est mais difficile à travailler, Henri Mayer a su tirer la quintessence du Vosne Romanée. La parcelle est en pente, caillouteuse, le sol est peu profond, la situation est fraîche. La famille Mayer reste propriétaire de la plus grande partie de l'appellation mais nous sommes heureux de pouvoir travailler 30 ares environ. Notre plus petite cuvée mais la plus célèbre !

