



Domaine Méo-Camuzet

Nuits saint Georges 1er Cru Aux
Argillats

Cépage

Pinot Noir

Localisation

Immédiatement au nord de Nuits St-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 vigne est plutôt tardive car de l'air froid descend de la combe. La vigne fait heureusement la synthèse de ces influences contradictoires.

Vignes

La vigne est maintenant dans une solide quarantaine et en pleine possession de ses moyens ! C'est une vigne assez productive, qu'il faut donc s'attacher à calmer.

Vinification

Élevage:

L'évolution en fût est lente et l'élevage doit privilégier l'équilibre.

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. La vinification sera donc peu interventionniste, l'essentiel du travail doit se faire à la vigne.

Richesses organoleptiques

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.

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél :+33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com



Bourgogne

Domaine Méo-Camuzet

Travail de la vigne

Agriculture raisonnée

Historique

Le Domaine trouve son origine au début du siècle dernier lorsque Étienne Camuzet, vigneron à Vosne-Romanée et député de la Côte-d'Or de 1902 à 1932, commença à agrandir son domaine et sélectionner des vignes dont la réputation et la situation lui paraissaient particulièrement intéressantes.

Il fut le dernier propriétaire du Château du Clos Vougeot avant de le céder à la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

La fille d'Étienne Camuzet, Maria Noirot, hérita de ses vignes, mais n'ayant pas d'enfants à sa mort en 1959, elle légua le domaine à Jean Méo, son plus proche parent, qui travaillait à l'époque au cabinet du Général de Gaulle.

À partir de 1985, le Domaine se mit à vendre sous son nom, directement à la propriété. Après 1988, Jean Méo reprit progressivement l'exploitation directe des vignes, au fur et à mesure du départ en retraite des métayers (actuellement, 2,5 ha sont encore en métayage). Cette gestion n'était plus possible depuis Paris, il lui fallait revenir en Bourgogne.

Ce fut Jean-Nicolas Méo, fils de Jean Méo, qui s'en chargea à partir du début de l'année 89 et qui maintenant assure la gestion et l'exploitation du Domaine. Il est épaulé dans cette tâche, principalement pour la partie viticulture, par Christian Faurois, lui-même ancien métayer ayant choisi de se consacrer à l'ensemble du Domaine.

Les plus du domaine

Une réputation qui n'est plus à faire, avec des scores incroyables dans les plus grandes revues mondiales !

Des appellations toutes plus belles les unes que les autres, avec pas moins de 6 Grands Crus et 10 Premiers Crus !

Les appellations génériques ne sont pas en reste et prouvent que même de moins bonne réputation, elles peuvent produire de grands vins.

Une partie des vins provient du négoce en Iers Crus, villages et génériques avec un grand contrôle de la qualité.

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél : +33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com