Domaines et Saveurs
Collection
Jeanne Marie de Champs

Domaine Méo-Camuzet

Marsannay

Rouge - Village

Domaine Méo-Camuzet

Histoire

La famille Méo est originaire du village bourguignon de Selongey, au nord de la Côte d'Or. Même si aujourd'hui, les vignes ont disparu, elles recouvraient en 1881 près de 300 hectare et les ancêtres de la famille, aussi loin que l'on puisse remonter (début 17ème) sont tous vignerons et tonneliers..

A partir du milieu du 19ème siècle, les enfants MEO choisirent la voie du service public. Ainsi, l'arrière-grand-père de Jean-Nicolas fut instituteur, son grand père ingénieur des ponts et chaussées et son père Jean MEO, ingénieur au corps des mines. Jean sera plus tard élu membre du Parlement Européen et siégera au Conseil de Paris.

C'est par la mère de Jean Méo, Marcelle Lamarche-Confuron, issue d'une ancienne famille vigneronne de Vosne (avec déjà une petite activité de négoce) que les Méo vont s'implanter à Vosne-Romanée.

La grand-mère de Jean Méo est la cousine germaine d'Etienne CAMUZET, personnage haut en couleurs.

Viticulteur à Vosne-Romanée, Etienne CAMUZET (1867-1946) est maire du village et député de la Côte d'Or de 1902 à 1932. Il est très actif dans le soutien à la viticulture et joue même un rôle décisif puisque c'est lui qui fera ratifier par la Chambre des Députés l'amendement permettant la création des Appellations d'Origine en 1919.

En 1920, il a l'occasion d'acheter le château du Clos de Vougeot. Quant aux vignes, ce sont les 20 ha supérieurs du Clos qui sont à vendre ... Etienne Camuzet sollicite ses collègues vignerons de Vosne-Romanée pour les acquérir. Lui-même en conservera 3ha, au pied du château. mais il n'y habite pas, préférant y loger ses métayers (avec ses activités politiques, il n'a en effet plus le temps d'exploiter lui-même ses vignes).

Il le revendra en novembre 1944 : le château a en effet souffert de la guerre. Il avait (déjà !) compris l'intérêt pour la Bourgogne d'avoir un temple du vin pour aider à sa promotion. Etienne Camuzet a donc choisi alors de le transmettre à la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

A la mort d'Etienne (1946), Maria Noirot-Camuzet, sa fille, hérite du domaine de son père et garde les métayers. Mais elle n'a pas d'enfants et à sa mort en 1959, elle lègue le domaine à son neveu Jean Méo, qui à l'époque travaille au cabinet du Général de Gaulle.

Ayant régulièrement côtoyé son oncle Etienne et ayant vécu une partie de son enfance à Vosne Romanée, profondément attaché à son village, il décide dès lors de continuer l'histoire du domaine, avec l'aide précieuse de son père Gaston dans un premier temps, puis de sa mère. Les métayers recrutés par la famille Camuzet sont confirmés dans leurs baux.

Jean Méo peut alors rester avec le General de Gaulle et poursuivre sa carrière parisienne qui le conduira à diriger successivement de grandes entreprises : ELF, France Soir, L'agence Havas, l'Institut Français du Pétrole ... Il est également élu à l'Assemblée Européenne et siége au conseil de Paris.

Pendant toute cette période, il s'appuie sur quatre métayers : Jean et Jacques Faurois, Jean Tardy et le grand vigneron Henri Jayer. Celui-ci fut un des premiers à vinifier en recourant systématiquement à la maîtrise des températures, mettant en avant la fraîcheur et le fruit, et agrémentant ainsi le nez et la texture du vin. Jean Méo gérera le domaine de 1959 à 1984, date à partir de laquelle il fait appel à la nouvelle génération.

En 1984, Jean Méo propose à son fils de reprendre les rênes du Domaine. Jean-Nicolas, à tout juste 20 ans, étudiant à l'ESCP, n'est pas préparé à devenir vigneron.

Mais les nombreux séjours passés à Vosne Romanée auprès de ses grands-parents produisent leurs effets : il accepte de tenter l'expérience, termine d'abord ses études en France (non sans un détour à l'Université de Bourgogne pour étudier l'oenologie) et part un an aux USA étudier à l'université de Pennsylvanie pour revenir s'installer à Vosne-Romanée à partir de 1989.

Pour s'imprégner du domaine, de la vigne, de la vinification il a comme mentors Henri Jayer qui, partant en retraite, accepte néanmoins de partager son savoir-faire et son art de la vinification et Christian Faurois, fils et neveu d'autres métayers historiques du domaine, qui lui apprend la vigne et lui transmet sa passion du terrain.

Rapidement, Jean-Nicolas, avec la confiance de son père qui le laisse gérer le domaine, profitant du vent de renouveau qui commence à souffler sur la région et auquel il participe, s'approprie le style Henri Jayer, tente de nouvelles expériences à la vigne et en cave et réussit à créer sa méthode bien à lui, qu'il ne cesse de raffiner depuis.

Il se marie en 1993. Courageusement, sa femme Nathalie laisse derrière elle une carrière prometteuse chez LVMH et vient faire avec lui l'expérience des hivers bourguignons. Ils ont 3 enfants, Adrien, Tristan et Séverin.
Depuis quelques années, Nathalie épaule Jean-Nicolas et permet notamment au domaine de rayonner au-delà de ses vins.

Depuis 2008, les métayers sont tous partis en retraite et Jean-Nicolas cultive la totalité des vignes du domaine. Son problème essentiel est de gérer l'offre insuffisante face à une demande croissante.

Il est très difficile de s'agrandir en Bourgogne, les terres sont rares et très chères, alors il décide de créer une société de négoce au début des années 2000. Celle-ci ne doit pas faire concurrence au domaine, elle aura donc le même actionnariat familial et portera le nom de « Méo-Camuzet frère et soeurs ». Et la gamme sera orientée vers des vins plus accessibles, le domaine étant bien pourvu en climats prestigieux.

également de privilégier les relations de longue durée avec les fournisseurs pour pouvoir acquérir l'expérience de chaque climat.

Pas de succès durable sans équipe solide. Christian Faurois, qui a tant oeuvré pour le domaine, est parti en retraite en 2018. L'équipe qu'il a montée est toujours là et se renouvelle doucement, au gré des départs « naturels ». Damien Hudelot, qui a pris la place de Christian, a le même profil, c'est un fils de la vigne. Mais il est de Chambolle, alors que Christian est de Vosne, donc cela nourrit forcément des débats ...

Et la génération suivante monte en puissance : 3 fils Méo, cela ne s'était pas vu depuis bien longtemps ... Adrien a choisi le service public, Tristan a déjà quelques vendanges à son actif et Séverin s'apprête à devenir ingénieur. La saga continue ...

Vignes & Vins

L'objectif du domaine est de produire des vins qui allient structure et finesse, concentration et charme. Il faut parvenir à l'Équilibre,tout en respectant la personnalité du terroir et du millésime. Pour cela, il faut faire preuve de beaucoup de respect, au cours de toutes les étapes de l'élaboration du vin. Cela commence déjà à la vigne !

Un certain nombre de pratiques sont mises en œuvre pour réaliser ces objectifs : viticulture qui cherche à favoriser les équilibres naturels et à révéler le terroir, contrôle des rendements, récolte précautionneuse, tri des raisins avant une vinification assez peu interventionniste, qui privilégie la finesse, l'expression du fruit et de la personnalité de chaque vin plutôt que l'extraction brute. L'élevage est raisonné avec une utilisation, importante mais maîtrisée, de fûts neufs ; les vins sont mis en bouteille sans collage ou filtration.

Le travail au vignoble
La taille doit répondre à de multiples objectifs : produire du raisin mais aussi assurer l'équilibre de la plante et si possible éviter les maladies, notamment celles du bois, qui se sont multipliées ces dernières années.

Évidemment, s'il suffisait de tailler court pour maintenir un rendement raisonnable, cela serait trop simple. Pour assurer un bon captage de la lumière par les feuilles et une bonne aération des grappes, il faut au contraire tailler long ; mais bien sûr, pour éviter par la suite une charge trop importante, il faudra supprimer des bourgeons ou des branches au mois de mai sur la baguette ainsi taillée.

Pour conserver l'équilibre des flux de sève dans la plante, il faut veiller à maintenir des «yeux» de chaque côté du rang, qui vont assurer le renouvellement des rameaux producteur.

Le travail supplémentaire s'imagine aisément : d'un côté, un coup de sécateur, quasi machinal, suffit ; de l'autre, des interventions à des périodes différentes sont nécessaires, avec une gestion raisonnée pour chaque cep. La mécanisation, déjà difficile, devient impossible.

Ce travail, par ailleurs, serait gâché si au cours de la pousse de la végétation, on ne passait pas plusieurs fois dans les rangs de vigne(jusqu'à 4 fois), pour séparer les branches, leur éviter de s'entremêler : la vigne est une liane et elle s'accroche sur tout ce qu'elle trouve. Sur ce point, il faut donc la contrarier. Dans le même esprit, on s'est rendu compte que relever la hauteur de feuillage et supprimer les feuilles de la base conduisait à une meilleure aération de la zone où poussent les raisins et à une meilleure maturité. Les feuilles du dessus sont en effet plus actives en fin de saison car plus jeunes (loi universelle...). Et cela à un moment critique, où la feuille participe à l'accumulation du sucre dans la grappe. Cela vaut donc la peine de programmer une intervention supplémentaire...

La culture bio demande bien sûr une attention supplémentaire :les produits sont moins efficaces, il faut donc être plus vigilant, observer continuellement la vigne et acquérir une connaissance fine de ses

ont un jardin savent de quoi je parle) : 5 passages de charrues sont nécessaires dans l'année. Et l'on réintroduit le cheval dans les endroits difficiles, sans oublier les interventions manuelles en fin de saison si l'été a été humide ...

La grande affaire de l'été, une fois que la pousse de la vigne a ralenti, ce sont les vendanges vertes. Bien sûr, on a auparavant agi préventivement. Mais on s'est également laissé une marge de manoeuvre en cas de coup dur ... Il faut donc pouvoir ré-équilibrer la récolte en supprimant des raisins qui, soit ne mûriront pas bien quelque soit la configuration, soit empêcheront les autres de mûrir. Il faut pouvoir le faire avec discernement et il y a des priorités, sachant que chaque cep est différent !

Les vendanges

Le mois qui précède les vendanges est une période angoissante pour le vigneron : ses capacités de réaction sont limitées, tout en sachant que la moindre variation climatique aura des conséquences sur la qualité du millésime. La date des vendanges obéit à plusieurs contraintes : avoir des fruits les plus mûrs et les plus sains qui soient, profiter du meilleur temps possible, gérer l'équipe au mieux.

Un repère nous aide : la durée du cycle végétatif. Traditionnellement, on parle de 100 jours après la fleur (hé oui, la vigne aussi fait des fleurs : sans cela pas de fruits ! Cette fleur est toute petite, donc peu spectaculaire, elle diffuse en revanche un parfum tout à fait envoûtant). Mais ce repère traditionnel manque de précision : à partir de quand compter ? Nos observations, faites au moyen de comptages rigoureux, indiqueraient plutôt une durée de 97-8 jours une fois la fleur totalement passée. Évidemment, cela varie en fonction du millésime.

L'optimum de maturité du pinot en Bourgogne se situe aux environs de 13°. On obtient en général à ce niveau une belle concentration en sucres, ce qui permet d'obtenir des vins voluptueux, et il y a encore suffisamment d'acidité pour conserver de la fraîcheur. La maturité phénolique, maturité réelle du fruit (par l'observation de la peau, des pépins, etc. ...), par opposition à la simple concentration en sucre, est une notion tentante mais difficile à cerner. On peut l'approcher par l'observation de la vigne et la dégustation des raisins et du jus.

La météo est le grand facteur d'incertitude du mois de septembre. Les observations glanées au fil des années permettent d'avoir des repères : le nombre moyen d'heures de soleil, la hauteur de pluie tombée dans le mois qui précède les vendanges. La tenue de ces statistiques ne permet pas d'atténuer le sentiment d'impuissance que l'on éprouve au mois de septembre,c'est tout au plus un dérivatif... Le viticulteur devient dépendant des bulletins météo, qu'il peut écouter plusieurs fois par jour, malgré leur médiocre fiabilité.

Il faut pouvoir reculer la date des vendanges si une période de beau temps arrive, même tardivement : on profite alors d'un effet de concentration. Au contraire, il faut l'avancer si une dépression est annoncée. Si le temps est humide, le spectre de la pourriture rôde, c'est alors une course de vitesse entre pourriture et maturité; on a alors le choix entre récolter pas très mûr et perdre des quantités significatives de récolte.

La nature a d'autres facéties pour pimenter le processus : décalage inexplicable de maturité entre chardonnay et pinot, invasion de parasites au dernier moment ...

La gestion d'une équipe de vendangeurs est délicate :brusquement, l'effectif passe de 10-12 à 100 personnes. La bonne humeur est de mise bien sûr et beaucoup sont des anciens mais il faut faire cohabiter et travailler ensemble des personnes qui ne se connaissent pas et ne connaissent pas le métier.

On vit intensément pendant le mois de septembre, le scénario du millésime en maturation est plusieurs fois réécrit, la tension monte, culmine au moment des vendanges, décidément le temps fort de l'année !

Le mode de vendange, loin d'être neutre, participe à la qualité au même

Tout d'abord, la vendange doit obligatoirement être manuelle, pour une raison simple : le tri est impossible avec une vendange mécanique et, sauf millésime homogène (ce qui est une exception), cela peut s'avérer désastreux.

Les raisins sont triés sur un tapis à la cuverie avant d'être mis en cuve.

À la cuverie, il y a une équipe de 6 à 12 personnes sur la table de tri, en général surveillée par JNM, qui élimine les raisins abîmés ou pas assez mûrs. La proportion de ce que l'on enlève atteint ainsi 5 à 20 % selon les millésimes ou les appellations.

Un autre principe de base, incompatible lui aussi avec la vendange mécanique, doit guider la récolte : amener les raisins aussi intacts que possible à la cuverie. Nous utilisons donc des cagettes qui contiennent entre 15 et 20 kg de vendange et qui tassent peu. Le transport doit se faire doucement : les caisses sont chargées dans un camion-benne qui secouera moins les raisins qu'une remorque de tracteur. Ces cagettes sont ajourées : le jus issu du tassement de la vendange, pourtant réduit au minimum, est ainsi éliminé, ce qui est heureux puisqu'il a eu le temps de s'oxyder pendant le transport.

La vinification

Les raisins restent entre 3 et 5 jours à macérer à froid (15°environ) avant que la fermentation ne démarre naturellement. Pendant la fermentation, un contrôle (et non une direction) des températures est effectué, afin que celles ci ne dépassent pas le seuil critique (34-35°), au delà du quelles levures pourraient ralentir, voire stopper leur activité.

Au début, nous effectuons des remontages, c'est à dire que l'on pompe le jus qui est en bas de la cuve pour asperger les baies qui sont au dessus ; puis à la fin de la fermentation, on commence à pratiquer des pigeages, c'est à dire que l'on enfonce les baies (le «chapeau») dans le jus en fermentation, ce qui les presse légèrement et libère les pépins et donc des tannins.

Il est souhaitable que ce cycle de fermentation, qui dure de deux à trois semaines, s'achève progressivement et les cuves en béton, plus sûres à stériliser d'une vendange à l'autre que les cuves en bois, nous aident à conserver des températures douces qui décroissent lentement.

L'extraction est plutôt faible, la vendange est peu traitée ou triturée : peu de soufre, peu de chaptalisation ou d'acidification, des pigeages seulement en fin de fermentation.

C'est ainsi que l'individualité de chaque vin s'exprime... mais il faut que les raisins soient au départ d'excellente qualité !

L'élevage

La mise ou non en fûts neufs est une décision importante :le fût permet une oxydation ménagée du vin à travers les pores du bois, qui le stabilise mais apporte également des arômes, qui vont se marier avec ceux du vin... ou devenir dominants. Un fût d'occasion «marque» moins le vin mais perd ses pouvoirs d'aération au bout de quelques années, les pores et interstices du bois se bouchant progressivement.

Si l'on décide de mettre en fûts neufs, la chauffe, le type de chêne (origine, caractéristiques techniques) doivent être adaptés à l'appellation, ainsi que bien sûr, la proportion. Adapter la proportion de fûts neufs au millésime n'est pas très fiable, le caractère de chaque vin tel qu'il ressort au fil des années est un bien meilleur déterminant.

D'autres circonstances comptent également beaucoup : l'époque et la vitesse de la fermentation malolactique (non provoquée), l'interaction avec les lies, la gestion du soutirage et le degré d'aération que l'on souhaite pour ses vins... Chaque étape doit être raisonnée.

La mise en bouteille

Les vins sont soutirés, les différents fûts d'une même appellation assemblés en cuve 3 à 4 semaines au préalable et la mise en bouteilles intervient après 17 mois de fût en moyenne (la récolte de l'année "n" est mise en bouteilles entre janvier et juillet de l'année "n+2").

Pendant cette période, ils sont plusieurs fois goûtés pour juger de leur état de préparation : nous les connaissons, nous savons ce qu'ils sont capables de faire et pouvons juger s'ils ont besoin d'une aération supplémentaire, de plus de temps ... Des paramètres techniques (T°,concentration en CO2, SO2, ...) sont également à surveiller.

En général, la période de mise en bouteille est déterminée à l'avance, en fonction du calendrier lunaire ... Mais il faut pouvoir s'adapter à la météo (ne pas mettre en bouteille pendant une dépression), à la disponibilité des équipes ...

Les vins sont mis en bouteille par gravité et sans filtration,processus plus long (la clarification est naturelle et se fait avec le temps)mais beaucoup plus respectueux. Sauf exception (notamment pour les blancs), il n'y a pas de collage, les vins n'en ont pas besoin pour leur stabilité. Ainsi, ils ne subissent pas de traumatismes. Toujours ce principe général au domaine : respecter la matière première, traiter le vin pour ce qu'il est,une substance vivante, qui demande des égards.

Un groupe d'embouteillage moderne permet de prendre toutes les précautions pour assurer une bonne qualité de bouchage et donc un bon vieillissement des vins : lavage et inertage des bouteilles, vide d'air entre le vin et le bouchon pour éviter les surpressions, égalité des niveaux de vin. Les bouchons sont soigneusement sélectionnés et font l'objet d'un cahier des charges auprès des fournisseurs. Ah, ces bouchons ! Ils donnent bien du souci au viticulteur et à l'amateur ... Leur capacité à gâcher un travail de plusieurs années est particulièrement frustrante ; nous renforçons d'année en année les contrôles.

Après la mise en bouteille, le travail du viticulteur est pour ainsi dire terminé : il reste à l'amateur à s'assurer des conditions optimum de conservation (15° maxi) et de consommation mais cela est une autre histoire...