



Domaine Méo-Camuzet

Corton Grand Cru Clos Rognet

Cépage

Pinot Noir

Localisation

Peut-être la plus jolie vigne du domaine : exposée plein Est sur la colline magique de Corton, au nord de l'appellation à Ladoix Serrigny, le « clos rognet » est encore entouré de ses vieux murs, dont le charme est rehaussé par la petite taille de la parcelle : 45 ares. Le sol est d'une profondeur moyenne, avec une structure assez légère.

Vignes

Les ceps sont à l'unisson des pierres, vénérables... Plantés dans les années 20 avec une sélection mûrissant très tôt, ils produisent des petits raisins cylindriques, qui pourraient illustrer la rubrique « pinot fin » dans un manuel de viticulture.

Vinification

Élevage:

L'évolution est lente et jusqu'à la mise en bouteille, le vin apparaît massif, peu causant. Il affectionne plutôt les fûts de grains fins ou très fins qui lui confèrent plus de douceur et n'a besoin que de peu de manipulations.

Vinification:

Le Clos Rognet est un vin qui demande une vinification très peu interventionniste ; la concentration et la structure viennent naturellement par une fermentation lente, qu'il faut le plus souvent se contenter d'observer.

Richesses organoleptiques

Dans notre cave, le Corton Clos Rognet représente la suavité, l'onctuosité et l'autorité. Ses vignes donnent un vin solide à la capacité de vieillissement étonnante. Il est toujours très mûr et offre donc des parfums sucrés, une texture enveloppée ; sa structure est parfois marquée en finale. S'il sait apparaître généreux, c'est également un vin qui en impose.

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