



Domaine Méo-Camuzet

Vosne Romanée 1er Cru Cros
Parantoux

Cépage

Pinot Noir

Localisation

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. Henri 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 !

Vignes

La plantation date des années 50. Les raisins sont en général assez gros, 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 mais l'équilibre atteint est excellent.

Vinification

Élevage:

L'évolution est très lente, la forte acidité préservant le vin des à-coups. Le fût neuf, principalement de Bertranges, 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 par son acidité. C'est la douceur et la rondeur des tanins qui doivent être privilégiées et qui, d'ailleurs, ne demandent qu'à s'exprimer.

Richesses organoleptiques

Opulent et attachant, c'est un véritable charmeur. La concentration est équilibrée par l'élégance. L'acidité est souvent forte et resserre le vin, surtout au début de sa vie, mais on ne peut pas parler d'austérité car le début de bouche est gras et onctueux. C'est un vin qui donne un sentiment de plénitude.

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