



Domaine Méo-Camuzet

Vosne Romanée 1er Cru Les Brulées

Cépage

Pinot Noir

Localisation

Le terroir est magnifique, situé sur la fin du coteau, au pied du Richebourg : orienté à l'Est, dans une situation générale d'entrée de combe, donc soumise à une certaine fraîcheur. Le sol est peu profond et la charrue « gratte » fréquemment : elle touche de gros cailloux, voire la roche elle-même.

Vignes

La plantation d'origine date des années 30 pour la plus grande part. Les raisins sont l'archétype du petit raisin « millerand », c'est à dire à tous petits grains. Ils possèdent toujours une grande concentration et peuvent rester longtemps sur pied sans s'abîmer. L'équilibre entre sucres et acidité est excellent.

Vinification

Élevage:

Un vin qui va à son rythme, qui n'est pas très rapide. À la dégustation en tonneau, il frappe par son potentiel, la complexité apparaît plus tardivement. Plus « solaire » que le cros parantoux, il paraît de ce fait plus facile mais n'en évolue pas moins lentement. En matière de fût, il n'est pas difficile : il se contente des meilleurs Bertranges et Tronçais.

Vinification:

Un des quelques vins qui se fait tout seul... ou qui en tout cas nécessite très peu d'interventions.

Richesses organoleptiques

C'est un vin puissant et sérieux, un grand seigneur. Il donne une impression de concentration et de fréquentes notes épicées font qu'il porte bien son nom. Il est fidèle au terroir de Vosne dans le sens où sa force ne se traduit pas par des éléments agressifs, c'est au contraire un vin très équilibré et complexe.

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