

Domaine Méo-Camuzet

RICHEBOURG GRAND CRU

Rouge - Grand Cru



DOMAINE MÉO-CAMUZET

Histoire

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.



Vignes & Vins

Travail de la vigne
Agriculture raisonnée

Les plus du domaine

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

Les vins

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.

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°). Il est souhaitable que ce cycle de fermentation, qui dure de deux à trois semaines, s'achève progressivement et les cuves béton 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.

Tout n'est pas joué à la fin de la vinification. Les conditions d'élevage peuvent avoir une grande influence sur la présentation et la stabilité du vin, et donc sur son vieillissement. La mise ou non en fûts neufs est une décision importante : le fût permet une oxydation ménagée du vin, qui le stabilise mais apporte également des arômes, qui vont se marier avec ceux du vin... ou devenir dominants. D'autres circonstances comptent également beaucoup : l'époque et la vitesse de la fermentation malolactique, l'interaction avec les lies, bien sûr tout particulièrement pour les blancs, la gestion du soutirage et le degré d'aération que l'on souhaite pour ses vins... Chaque étape doit être raisonnée.