



Domaine Méo-Camuzet

Echezeaux Grand Cru Les Rouges du Bas

Cépage

Pinot Noir

Localisation

Comme son nom - les « Rouges du Bas » - ne l'indique pas, cette parcelle de 44 ares environ est située à la limite supérieure de l'appellation Échezeaux. Cette altitude est peut-être la raison de la fraîcheur aromatique constatée dans ce vin, encore que l'orientation Est/Sud-Est ne soit pas étrangère non plus à sa maturation précoce. Le sol change de nature avec l'élévation : de plus en léger au fur et à mesure de la montée.

Vignes

La plantation d'origine date de la fin des années 40 mais a été renouvelée pour un quart environ il y a quelques années. Les raisins sont petits, surtout dans le dessus. Ils mûrissent vite et l'on observe fréquemment un fort taux de sucre avec une belle acidité, ce qui produit des vins intenses. La seule difficulté, c'est que ce sont des raisins qu'il faut « saisir » à la vendange : ils ne peuvent attendre sans s'abîmer.

Vinification

Élevage:

L'évolution est lente et jusqu'à la mise en bouteille, le vin est un peu sévère. Il a besoin de temps car c'est un vin qui est assez indifférent aux « traitements » que l'on peut tenter de lui appliquer. Il doit aimer qu'on le laisse tranquille. Tout juste réagit-il au fût neuf, le Bertranges étant celui qui lui réussit le mieux.

La vinification est peu interventionniste, les raisins ayant tous les éléments en eux pour bien faire.

Richesses organoleptiques

L'Échezeaux est fidèle à son appellation par la finesse de son attaque en bouche et son équilibre général. Mais c'est également un vin à l'acidité marquée, qui lui donne fraîcheur et structure et lui confère une finale parfois un peu sévère.

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