walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

MEO-CAMUZET, Vosne-Romanée 1er cru "LES CHAUMES" 2020

75cl Rouge Bourgogne, Côte de Nuits AOC Vosne-Romanée Les Chaumes 1er Cru

La note by Christian Walter

93-94/100

Désormais également vigneron en Oregon, Jean-Nicolas Méo est propriétaire de ce domaine de référence, dont les qualités sont largement reconnues par le marché mondial, et dont les collectionneurs s'arrachent la moindre bouteille. Une petite activité de négoce vient compléter la gamme du domaine. Il a su habilement pérenniser le style des vins, de grands bourgognes parfumés, policés par des élevages luxueux mais dotés d'une étoffe et d'une profondeur de texture admirables, entre classicisme et modernité. Les parfums s'épanouissent avec quelques années de bouteille et les vins gagnent en profondeur. Nous apprécions ces vins sérieux et soignés, dont les élevages un peu ostentatoires pouvaient ternir légèrement le fruit. Les 2019 et surtout le 2020 reviennent au meilleur niveau, permettant au domaine de regagner sa seconde étoile. (RVF, domaine bâti sur des terroirs fabuleux et incontournable, noté 2*/3). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Meo-Camuzet (Côte-de-Nuits)

Depuis plus de quatre siècles la famille Méo se consacre à la culture de la vigne et à la vinification. Le village bourguignon de Selongey, au nord de la Côte d'Or, en est le berceau. Même si aujourd'hui hélas, la vigne y a disparu, une salle de pressurage datant de l'an 50 atteste de la présence de vignerons gallo-romains. Aujourd'hui, le domaine Méo-Camuzet fait partie des plus réputés de Bourgogne. Jean-Nicolas et son équipe continuent de travailler le nez et le goût de leurs vins, dans le respect de la nature, l'amour du terroir et du métier.

L'objectif du domaine est de produire des vins qui allient structure et finesse, concentration et charme. Il faut parvenir à l'équilibre, tout en respectant la personnalité du terroir et du millésime. Pour cela, il faut faire preuve de beaucoup de respect, au cours de toutes les étapes de l'élaboration du vin. Cela commence déjà à la vigne ! Si le domaine n'est pas certifié en bio, il en a les pratiques : utilisation de produits agréés bio, labours des sols, connaissance intime de chaque parcelle, viticulture de précision cherchant à prévenir les maladies et maîtriser les rendements. Ces pratiques sont exigeantes et dévoreuses de temps, elles ont pour but l'équilibre de la vigne avec son environnement, l'expression du

terroir et du climat particulier à chaque millésime. Il arrive que la pression de maladies soit trop forte ou l'environnement de la parcelle trop contraignant : une molécule de synthèse peut alors être utilisée, en dernier recours car les moyens matériels ou humains sont privilégiés.

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°), au delà duquel les levures pourraient ralentir, voire stopper leur activité. Au début, le domaine effectue des remontages, c'est à dire que l'on pompe le jus qui est en bas de la cuve pour asperger les baies qui sont au dessus ; puis à la fin de la fermentation, il commence à pratiquer des pigeages, c'est à dire que l'on enfonce les baies (le «chapeau») dans le jus en fermentation, ce qui les presse légèrement et libère les pépins et donc des tannins. Il est souhaitable que ce cycle de fermentation, qui dure de deux à trois semaines, s'achève progressivement et les cuves en béton, plus sûres à stériliser d'une vendange à l'autre que les cuves en bois, 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. C'est ainsi que l'individualité de chaque vin s'exprime... mais il faut que les raisins soient au départ d'excellente qualité !

La mise ou non en fûts neufs est une décision importante : le fût permet une oxydation ménagée du vin à travers les pores du bois, qui le stabilise mais apporte également des arômes, qui vont se marier avec ceux du vin... ou devenir dominants. Un fût d'occasion «marque» moins le vin mais perd ses pouvoirs d'aération au bout de quelques années, les pores et interstices du bois se bouchant progressivement. Si l'on décide de mettre en fûts neufs, la chauffe, le type de chêne (origine, caractéristiques techniques) doivent être adaptés à l'appellation, ainsi que bien sûr, la proportion. Adapter la proportion de fûts neufs au millésime n'est pas très fiable, le caractère de chaque vin tel qu'il ressort au fil des années est un bien meilleur déterminant. D'autres circonstances comptent également beaucoup : l'époque et la vitesse de la fermentation malolactique (non provoquée), l'interaction avec les lies, la gestion du soutirage et le degré d'aération que l'on souhaite pour ses vins... Chaque étape doit être raisonnée.

Le vin

Beaucoup de finesse et d'élégance pour ce vin très typique de l'appellation Vosne Romanée. La plénitude et le charme sont réunis là pour un vin qui n'en impose pas comme les super premiers crus que sont les Brulées et le Cros Parantoux mais qui se laisse facilement approcher et vous séduit vite. La bouteille ne dure pas longtemps sur la table... Une bonne aromatique, des fruits rouges en pagaille : fraise, framboise, cerise, le tout enrobé dans des notes boisées sympathiques. En bouche, on sent de la réserve, une belle tension qui porte le vin jusqu'à la finale, très légèrement serrée mais longue. À n'en pas douter, un vin au grand potentiel, assez vertical, séveux mais qui démontre également une belle gourmandise. Un vieillissement jusqu'en 2025 est recommandé.

Aromas of cherries, dark chocolate, sweet soil tones and potpourri preface Méo's 2019 Vosne-Romanée 1er Cru Les Chaumes, a medium to full-bodied, layered and elegantly muscular wine with a generous core of fruit framed by rich and powdery tannins. This is quite a virile, powerful Chaumes this year, and it will reward bottle age. (Guide Parker, millésime 2019, noté 92-94/100)

Arôme floral noble et complexe, grande entrée de bouche, texture raffinée, finale nette et noble mais sans la longueur des plus grands terroirs de la commune. (Bettane & Desseauve, millésime 2009, noté 94/100)

La presse spécialisée en parle

Désormais également vigneron en Oregon, Jean-Nicolas Méo est propriétaire de ce domaine de référence, dont les qualités sont largement reconnues par le marché mondial, et dont les collectionneurs s'arrachent la moindre bouteille. Une petite activité de négoce vient compléter la gamme du domaine. Il a

su habilement pérenniser le style des vins, de grands bourgognes parfumés, policés par des élevages luxueux mais dotés d'une étoffe et d'une profondeur de texture admirables, entre classicisme et modernité. Les parfums s'épanouissent avec quelques années de bouteille et les vins gagnent en profondeur. Nous apprécions ces vins sérieux et soignés, dont les élevages un peu ostentatoires pouvaient ternir légèrement le fruit. Les 2019 et surtout le 2020 reviennent au meilleur niveau, permettant au domaine de regagner sa seconde étoile.

Les vins : 2020 retrouve le niveau d'équilibre et de justesse qui a fait la légende de ce domaine. Le nuits-villages se montre généreux et complet. Issu d'achats de raisins, le chambolle premier cru se présente moelleux, gourmand et voluptueux. Le vosne-romanée Les Chaumes offre structure et fruit frais, bien proportionné et étoffé : il a gagné en consistance. Beaucoup de finesse et de délicatesse de tanins dans le nuits Aux Boudots, un vin bouqueté et expressif dont la fraîcheur aromatique s'accompagne d'un fruit épicé et pulpeux, et d'une magnifique allonge. Énergique et ferme, le clos-de-vougeot frappe par son envergure : il s'exprime tout en volume et sève raffinée, et fraîcheur préservée. Plus suave, subtil et caressant, le vosne Aux Brûlées exprime une lancinante énergie, vin d'une grande finesse et persistance. (RVF, domaine bâti sur des terroirs fabuleux et incontournable, noté 2*/3)

Le style actuel de ce domaine prestigieux, propriétaire entre autres dune large parcelle du clos Vougeot superbement située, juste à côté du château, tente avec succès de concilier tradition et modernisme. Jean-Nicolas Méo et son régisseur Christian Faurois sont des hommes très méticuleux et réfléchis, se remettant continuellement en question. Les vins sont vigoureux et denses mais avec style, bâtis pour un long vieillissement. On est depuis plusieurs années très proche du plus haut niveau de la Bourgogne mais faute d'échantillons présentés lors de nos dégustations à l'aveugle, nous ne pouvons l'affirmer pour les 2015. Le seul vin présenté, le nuits premier cru les-murgers était pourtant magique. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 92-94/100
- **note Bettane :** 94/100
- **note RVF :** 93/100
- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Appellation principale :** AOC Vosne Romanée
- **Classification :** 1er Cru
- **Terroir :** Au pied de la Tâche et des Malconsort, dans un sol un peu plus profond et argileux. Orienté classiquement à l'Est et bien alimenté en eau, c'est une vigne assez "solaire" qui ne compte pas parmi les parcelles tardives.
- **Vignoble :** Les années de plantation sont assez différentes : fin des années 50 pour l'une, courant des années 70 pour l'autre. L'équilibre sucres/acides y est excellent.
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Millésime :** 2020
- **Période de consommation :** à boire entre 2026 et 2035
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse