MEO-CAMUZET, Nuits-Saint-Georges 1er cru AUX ARGILLAS 2020

75 cl | Rouge | Bourgogne, Côte de Nuits | AOC Nuits-Saint-Georges Aux Argillas | 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

Un vin droit, intense, aux arômes de fruits frais (mûre, cassis). Beaucoup de soyeux en bouche et une finale très longue dominée par l'acidité. On a tendance à le sous-estimer au départ car il peut apparaître rustique, un qualificatif dont sont affublés de nombreux Nuits St Georges, pas toujours à raison ... Mais il faut savoir attendre car il acquière beaucoup de charme au vieillissement, grâce à sa fraîcheur naturelle.

Un peu fumé, assez vigoureux et énergique, il présente beaucoup d'ampleur et une sève moelleuse très séduisante, apprêtée par un boisé soigné. Consensuel, équilibré, sa finale reste un rien alourdie par l'élevage. (RVF, millésime 2016, noté 93/100)

Nuits remarquablement constitué, profond, avec un tannin très fin, plus terrien que ne l'était le 2015 à la même époque. A mettre en cave pour que cette superbe matière se patine. (Bettane & Desseauve, millésime 2016, 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 Bettane :** 94/100
- **note RVF :** 93/100
- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Classification :** 1er cru
- **Terroir :** Immédiatement au nord de Nuits-Saint-Georges, au bord de la combe qui mène vers les Hautes Côtes. Contrairement à ce qu'un examen superficiel laisserait penser, la terre est assez peu profonde sur cette appellation.
- **Vignoble :** L'orientation est aussi trompeuse : presque plein sud et pourtant, la maturité est plutôt tardive car de l'air froid descend de la combe. La vigne fait heureusement la synthèse de ces influences contradictoires.
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification :** C'est un vin à l'aise dans les millésimes très mûrs car il leur apporte un complément naturel de fraîcheur et de droiture. La vinification sera donc peu interventionniste, l'essentiel du travail doit se faire à la vigne.
- **Elevage :** L'évolution en fût est lente et l'élevage doit privilégier l'équilibre. Le fût neuf lui fait du bien mais en proportion sage (50 à 60 %).
- **Millésime :** 2020
- **Période de consommation :** à boire entre 2025 et 2032
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse