

MEO-CAMUZET, Saint Aubin 1er Cru 2018

75cl Blanc Bourgogne, Côte de Beaune AOC Saint Aubin 1er Cru



La note by Christian Walter

91-92/100

"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. Il a su habilement pérenniser le style des vins, de grands bourgognes parfumés, policés par des élevages luxueux mais dotés d'une étoffe et une profondeur de texture admirables, entre classicisme et modernité. Les parfums s'épanouissent avec quelques années de bouteille et les vins gagnent encore en profondeur. Nous apprécions ces vins sérieux et soignés, mais les élevages un peu ostentatoires les formatent, ternissent légèrement le fruit et les rendent moins digestes que nous le souhaiterions." (RVF)

Le domaine MEO-CAMUZET est noté 4*/5 au guide Bettane & Desseauve (producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français). 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 vigneron gallo-romains. Aujourd'hui, le domaine MEO-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.

La presse spécialisée en parle

Le style actuel de ce domaine prestigieux, propriétaire entre autres d'une 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)

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. Il a su habilement pérenniser le style des vins, de grands bourgognes parfumés, policés par des élevages luxueux mais dotés d'une étoffe et une profondeur de texture admirables, entre classicisme et modernité. Les parfums s'épanouissent avec quelques années de bouteille et les vins gagnent encore en profondeur. Nous apprécions ces vins sérieux et soignés, mais les élevages un peu ostentatoires les formatent, ternissent légèrement le fruit et les rendent moins digestes que nous le souhaiterions. (RVF)

Caractéristiques

- **Cépage** : 100% chardonnay
- **Classification** : 1er Cru
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)

- **Millésime** : 2018
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2027
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 11 à 13°C