



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

MEO-CAMUZET, grand cru CLOS-DE-VOUGEOT 2020

75 cl Rouge Bourgogne, Côte de Nuits AOC Clos de Vougeot Grand cru



La note Le Meilleur Du Vin

95-97/100

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). Le-meilleur-du-vin.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 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

La complexité inhérente à un grand cru y est palpable assez vite, le vin se laisse approcher facilement. On peut le boire jeune mais sa longévité surprend et est à l'origine de beaux moments de dégustation, récompensant la patience. Un vin qui exprime la rigueur cistercienne, dont il est issu ? Non, il est plutôt à l'image d'un gentilhomme raffiné : les raisins y mûrissent tôt et donnent néanmoins des vins d'une grande finesse, avec une texture toute en dentelle, très tapissante et d'une belle longueur.

Méo's 2019 Clos de Vougeot Grand Cru is shaping up brilliantly, mingling notes of orange peel, cassis and plums with notions of rose petals, sweet soil tones and exotic spices. Full-bodied, deep and layered, it's velvety and concentrated, with real mid-palate amplitude and an elegantly muscular profile. Perfumed and penetrating, this cuvée—from an optimally situated parcel below the château—is a fine long-haul proposition. (Guide Parker, millésime 2019, noté 93-95+/100)

Attaque onctueuse, notes de menthe et de fruits rouges dans le Clos de Vougeot, très juste dans sa définition de saveurs et son équilibre, encore un peu marqué par l'élevage. (RVF, millésime 2019, noté 95/100)

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 épice 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 lacinante 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 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)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 93-95+/100
- **note Bettane :** 97/100
- **note RVF :** 95/100
- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Appellation principale :** Clos de Vougeot
- **Classification :** Grand cru
- **Terroir :** Cette vaste parcelle (presque 3 ha) d'un seul tenant bénéficie d'un sol à la structure équilibrée mais peu profond (40 cm de terre), où les racines doivent se faufiler à travers les cailloux, les roches délitées et enfin la roche mère.
- **Vignoble :** Immense travail des racines qui doivent aller s'alimenter très profondément : jusqu'où descend la partie plantée en 1920, qui représente environ un tiers de la parcelle ?
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification :** Le Clos Vougeot est un vin toujours mûr, dont la finesse de texture est acquise. La vinification sera plus extractive que la moyenne (par exemple par des pigeages) pour obtenir un peu plus de longueur
- **Elevage :** Ce vin réagit bien au fût neuf, particulièrement au bois de Tronçais. Il trouve assez vite son équilibre et donne le ton du millésime, cependant un élevage un peu prolongé en fait ressortir la profondeur.
- **Millésime :** 2020
- **Période de consommation :** à boire entre 2027 et 2038
- **Alcool :** 13,5% vol.

- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse