

Domaine Méo-Camuret

VOSNE ROMANÉE 2009

Issu de deux parcelles : “aux Barreaux”, en sortie de combe et plutôt en haut de coteau et donc marquée par un climat frais ; “aux Communes”, au centre du village, donnant un vin plus solaire.

Les “Barreaux” sont dominants dans l’assemblage (80%) et font logiquement ressortir dans la cuvée finale fraîcheur et structure, tandis que les “Communes” apportent une touche de soyeux supplémentaire. L’ensemble est en général assez intense et plutôt plus structuré que la réputation de l’appellation, axée sur la finesse.

L’année 2009 est un millésime solaire comme la Bourgogne en fait de temps en temps. La maturité est très présente dans ce millésime, avec de fréquentes notes sucrées. Les vins sont voluptueux et montrent une grande plénitude. Il y a eu un débat sur leur longévité mais de grands millésimes mûrs comme 59 ou 89 auxquels on peut rattacher 2009, continuent de régaler les dégustateurs aujourd’hui.

L’année 2009 met en valeur le terroir des Barreaux car la sensualité du millésime s’allie à la fraîcheur du “climat” ; notre cuvée de Vosne Romanée l’exprime, il en résulte un vin aux multiples facettes et à l’équilibre très intéressant. En revanche, il lui faut du temps pour gagner en profondeur et en équilibre.



La dualité acidité-maturité se ressent au nez avec des arômes sucrés évoquant la crème brûlée mais le fruit domine, avec entre autres du cassis, inhabituel pour le millésime, les fruits noirs étant plutôt la marque des années froides.

L’attaque en bouche est ronde et intense, la finale très longue.

Ce vin a besoin d’un élevage long et fait partie des vins mis tardivement en bouteilles, cette année, en avril. De manière similaire, il a besoin d’un vieillissement substantiel, son intégration ne sera complète que d’ici quelques années, 2014-15 au plus tôt.

2009 est un millésime mûr, qui devrait donc se marier avec une grande variété de plats. Compte-tenu de l’acidité du Vosne, il convient de préférer les grands classiques que sont les viandes mijotées (avec éventuellement quelques fruits secs qui feront écho au millésime) ou dans quelques années (pour profiter des arômes secondaires) les fromages, en restant sur des variétés sages type comté, st marcellin.

Le Vosne Romanée 2009 est en vente chez les cavistes au prix moyen de 53 €.

Domaine Méo-Camuzet

Le Domaine Méo-Camuzet, une histoire de personnalités

En 1999, Jean-Nicolas Méo décide de développer une activité de négoce sur d'autres terroirs, ceux du Nord de la Côte de Nuits.

Signés Méo-Camuzet Frères et Sœurs, ces vins sont élaborés avec le même souci de laisser s'exprimer de grands terroirs.

Jean-Nicolas Méo a ainsi passé des accords avec des vignerons qui lui permettent d'intervenir dans les mêmes conditions que dans les vignes appartenant au Domaine : vendanges en vert, tri à la table de Méo-Camuzet.

Les vignes sont également vendangées par les équipes de Jean-Nicolas Méo et selon ses méthodes.

Il est ainsi possible de mettre en valeur chaque terroir.

Fixin, Marsannay, Chambolle, Nuits Saint-Georges Perrières comptent parmi les premières appellations proposées sous l'étiquette « Méo-Camuzet Frères et Sœurs ».

L'histoire du domaine commence à la fin du XIX^{ème} siècle : Etienne Camuzet, viticulteur à Vosnes Romanée, maire du village, est aussi député de la Côte d'Or de 1902 à 1932. En 1920, il achète le château du Clos de Vougeot et tente de créer une société anonyme coopérative du vignoble, afin de maintenir l'entité du Clos de Vougeot, mais cette idée n'aboutit pas.

Etienne Camuzet n'habite pas le château où vivent ses métayers Faurois. Il y accueille dès 1934 la Confrérie des Chevaliers du Tastevin qui vient de naître. Fin novembre 1944, il cède le château pour une contrepartie symbolique (la production d'une bonne année d'un hectare de Clos Vougeot) à une société philanthropique qui le remet entre les mains de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

A sa mort, sa fille Maria Noirot hérite de ses vignes. Comme elle n'a pas d'enfants, elle transmet le Domaine Camuzet à son neveu Jean Méo à charge pour lui de garder les métayers et de gérer le vignoble dans l'esprit de la famille.

Ce qu'il fait à côté de ses multiples activités de président de société, conseiller du Général de Gaulle, puis de Jacques Chirac, député européen, conseiller de Paris, etc...

Jean Méo assurait la commercialisation et les vins furent d'abord vendus en fûts à des négoce locaux réputés. Ce système lui permit de poursuivre sa carrière parisienne tout en gardant un œil sur son domaine bourguignon.

A 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 hectares sont toujours en métayage).

En 1989, la gestion du Domaine depuis Paris devenant impossible, Jean Méo en confie la direction à la nouvelle génération, en l'occurrence son fils Jean-Nicolas Méo.

Né en 1964, Jean-Nicolas Méo a fait l'Ecole Supérieure de Commerce de Paris et a poursuivi des études à l'Université de Pennsylvanie à Philadelphie. Pour relever ce nouveau défi, il passe son diplôme de technicien œnologue.

Depuis, il assure la gestion et l'exploitation du Domaine Méo-Camuzet épaulé pour la viticulture, par Christian Faurois, ancien métayer ayant choisi de se consacrer à l'ensemble du Domaine.

Service de presse : Marie-Catherine Gault

11 rue Fessart - 92100 Boulogne

Tel 01 41 10 49 49

Mail : mcg@mcg-communication.fr