

*Méo-Camuzet*

**MARSANNAY**

(NEGOCE)

2011

### DÉGUSTATION

Fraîcheur et structure caractérisent ce vin, avec une grande présence aromatique. Belle consistance également, qui permet un équilibre charmant et une grande buvabilité.

### GARDE

La fraîcheur aromatique rend le vin très séducteur au départ, presque difficile à résister, mais il gagne encore en équilibre après 4 ou 5 ans de bouteille.

### ÉLEVAGE

Doux, sans beaucoup de fût neuf.

### VINIFICATION

L'acidité naturelle procurée par les terroirs de Marsannay assure une bonne extraction naturelle et il n'est en général pas nécessaire de trop pousser les raisins dans leurs retranchements.

### VIGNES

Le vignoble est souvent jeune à Marsannay, nos vignes ont une vingtaine d'années, certaines parties sont replantées avec une sélection faite par nos soins à partir de nos plus belles vignes. La maturation y est bonne, il faut même faire attention à ne pas ramasser trop tard.

### SITUATION

Nos parcelles sont situées au lieu-dit la « Varangée », sur Couchey. Elles mûrissent bien, mais ne sont pas pour autant précoces. D'autres vignes, notamment «les Récilles», situées au centre de l'appellation, fournissent un complément parfois un peu plus mûr.

### NOTE DE DÉGUSTATION

Une saison précoce mais fraîche, nous faisant craindre pour l'intégrité de notre récolte, finit par produire des vins très séducteurs : beaucoup de velouté, d'arômes de fruits noirs frais, une jolie couleur, un degré d'alcool léger ... Ce millésime a beaucoup pour lui. Son charme, son accessibilité commencent à se montrer et on peut commencer à l'ouvrir, même si certains vins sont encore un peu serrés.

