

Domaine Méo-Camuzet



Domaine Méo-Camuzet er helt sikkert en af de mest berømte producenter i Bourgogne - og har været det længe. Det blev grundlagt i begyndelsen af 1900-tallet af Etienne Camuzet - vinbonde i Vosne Romanée og repræsentant for Côte-d'Or i det franske deputeretkammer fra 1902 til 1932. Det var ham, som samlede de fleste af de berømte parceller, ejendommen i dag består af. Han var i øvrigt den sidste ejer af slottet Clos de Vougeot, og den som solgte bygningen til vinbroderskabet Confrérie du Tastevin. De parceller (i alt 2,9 ha.) på marken Clos de Vougeot, som Domaine Méo-Camuzet råder over i dag, er blandt de absolut bedste og stammer fra den tid, hvor Etienne Camuzet ejede slottet.

Det var datteren Maria Noirot, som arvede vinmarkerne, men da hun var barnløs ved sin død i 1959, havde hun testamenteret ejendommen til sit nærmeste familiemedlem Jean Méo, som dengang var medlem af præsident de Gaulles stab. Maria Noirots ønske var, at alt skulle fortsætte som før på ejendommen, og Jean Méo sørgede for at ansætte såkaldte "métayers", markarbejdere og vinbønder, som skulle styre Domaine'et og som løn fik halvdelen af høsten.

Det var Jean Méo selv, som tog sig af vinsalget til lokale "négocianter", mens han stadig passede sit arbejde i Paris. I 1985 begyndte man at sælge vinene fra Domaine Méo-Camuzet på flasker direkte fra ejendommen, og fra 1988 overtog Jean Méo også styringen på markerne, efterhånden som "métayers" gik på pension. I dag er 2,5 ha. på ejendommen i øvrigt stadig dyrket af nogle af disse "métayers".

Fra 1989 overtog Jean Méos søn Jean Nicolas Méo styringen af Domainet godt hjulpet af Christian Faurois, som selv havde været "métayer" på ejendommen.

I dag råder Domaine Méo-Camuzet over følgende parceller eller appellationer (marker, areal, alder for vinstokke):

Clos Vougeot: 2,90 ha.- 40% 75 år, 60% fra 12 til 35 år
Richebourg: 0,35 ha.- 35/45 år
Echezeaux: 0,45 ha.- 50 år
Corton: 0,45 ha.- 70 år
Vosne Romanée, Aux Brûlées: 0,70 ha.- ca. 70 år
Vosne Romanée, Aux Cros Parantoux: 0,30 ha.- ca. 45 år
Nuits St. Georges, Aux Boudots: 0,50 ha.- 50% 35 år og 50% 50 år
Nuits St. Georges, Aux Murgers: 0,75 ha.- 25/30 år
Vosne Romanée, Les Chaumes: 1,20 ha.- 20/45 år
Vosne Romanée: 1,40 ha.- 20/30 år
Nuits St. Georges: 0,55 ha.- 40/50 år
Bourgogne: 0,75 ha.- 40 år (2/3), 10 år (1/3)
Marsannay Rouge: 0,90 ha.- ca. 10 år
Hautes Côtes-de-Nuits Blanc: 3,60 ha.- ca. 10 år

TOTAL: 14 ha.

Filosofien på Domaine Méo-Camuzet

Som rådgivende oenolog hentede Jean Nicolas Méo for nogle år siden en af de mest kendte vinmagere i Bourgogne Henri Mayer, og sammen udviklede de enkle teknikker til at nå et ambitiøst mål: Vinene fra Méo-Camuzet skulle samle struktur, finesse, koncentration og charme. For det første skulle udbyttet holdes nede. Det er nemt nok for vinstokke, som er over

30 år gamle, for når de ikke bliver overgødede, giver de højst 25 hl./ha. eller endnu mindre i visse årgange. Men vinstokke på 15-20 år kan nemt give 50 hl./ha., og det kan mærkes på vinen, som ikke har samme kvalitet. Man gennemfører derfor systematisk en grøn høst selv på marker med ældre vinstokke, da der også på disse marker kan være enkelte vinstokke, som er blevet plantet løbende og derfor er ret unge.

Under høsten foretager man en sortering af druerne på et tæppebånd, hvor man fjerner umodne eller botrytisangrebne klaser, og hvor man også kan tørre druerne, hvis det er nødvendigt. Derefter bliver druerne 100% afstilkede og gennemgår en 3-5 dages koldtmacererung på tank, inden den alkoholiske gæring naturligt starter. Her sørger temperaturreguleringen for, at temperaturen ikke overstiger 34-35 grader.

Efter gæringen bliver vinene hældt på nye egetræsfade for at sikre den bedste modning.

Aftapningen foregår i gennemsnittet efter 17 måneder, (vinen fra høsten N bliver aftappet mellem januar og juli i året N+2), uden brug af pumper, uden filtrering og allerhelst uden klaring. På denne måde bliver vinene ikke forstyrrede og beholder deres typicitet. I det hele taget er en gylden regel på ejendommen at respektere vinen, for det den er: en levende substans, som kræver omhu. Det betyder ikke, at man skal være passiv overfor naturen, men at man skal støtte den for at få det bedste frem, som den kan give.

Et par ord om dekantering (af Jean Nicolas Méo)

"Bourgogne vine har som regel ikke brug for en lang iltning på karaffel. Men selv med unge årgange kan man ofte opleve, at en vin har brug for iltning. Ved åbning af flasken kan man opleve, at vinen dufter lidt "indelukket". Hvad skal man gøre? Hvis man åbner en flaske, som skal vare hele måltidet, vil man opleve de forskellige faser, når vinen udvikler sig. Men hvis flasken skal serveres til en bestemt ret, et det bedst, at den er på toppen ved servering. Åbn flasken en time før servering og hæld to glas op, som derefter skal hældes tilbage i flasken. Det skulle bringe ilt nok til vinen, således at de "indelukkede" aromaer forsvinder. Operationen skal selvfølgelig foretages i køkkenet... og er et kompromis mellem det bare at åbne flasken, (som ikke hjælper meget for iltningen), og det at hælde vinen på karaffel, hvor vinen kan risikere at blive iltet for meget".

Et par ord om årgangene (af Jean Nicolas Méo)



1999

På Domaine Méo-Camuzet startede man høsten i 1999 så tidligt som muligt, mens mange naboer ventede... Og regnen kom – heldigvis først i slutningen af høsten for Méo-Camuzet. "Vi var heldige, for det regnede ikke om dagen, og druerne nåede at tørre hen ad formiddagen, og da begyndte vi så at høste. Men vi følte os stressede ingen tvivl om det!", siger Jean Nicolas Méo. Det hjalp selvfølgelig godt, at man ad to omgange havde tyndet ud i klaserne i løbet af sommeren.

Årgangen er det, man kalder en "pleaser", for det er de bløde og sødmefulde toner, som kommer frem. Vinene har fine tanniner, som ikke er overvældende, og derfor modner de godt og hurtigt, selvom man sagtens kan gemme dem og forvente en god udvikling i løbet af de næste 3-5 år.

2000

Årgang 2000 har en del til fælles med 1999. Man oplevede en tidlig og udbytterig høst med meget modne druer, men vinene var en smule skuffende i starten – meget charmerende men ikke særligt

strukturerede. Men efter tre måneders modning ændrede de sig fuldstændigt og blev dybere i farven og mere intense og fyldige. Efter et par år kan vi nu sige, at årgangen er ganske interessant – mere koncentreret end 1997, som havde ca. samme syreindhold. Vinene har 1999's modne stil men knap så megen struktur og vil derfor udvikle sig hurtigere end vine fra netop denne årgang.

Man kan tale om en succes i Côte de Nuits med sensuelle, modne og runde vine. En del 2000-vine vil rent faktisk med fordel kunne drikkes inden 1999 vinene, men tag ikke fejl: de fleste 2000 har et godt potentiale.

2001

Det er en årgang, som er utroligt populær hos producenterne, fordi den er meget typisk "Bourgogne". Vinene er nemlig for de flestes vedkommende ret koncentrerede og med god tannin, og deres aromaer minder meget om mørke bær. Selv om de stadig er ret lukkede i deres ungdom og for nogle af dem en smule hårde, finder man ofte en god karakter fra det område, de kommer fra.

Det er uden tvivl vine, man bliver nødt til at vente på, men de er helt klart mere imponerende end 2000. Bevares 2000 har mange fordele og megen charme med deres sødmefulde aromaer og deres blødhed, men for os som producenter virker 2001 måske mindre charmerende men til gengæld mere potentialerig og derfor mere typisk for området.

Det var en kølig september med en langsom modning af druerne, som gav struktur og en god tannin. Vinene blev sprøde,

alkoholrige og med en god harmoni mellem frugtsødmen og strukturen.

Under vinificeringen på fad var det først syreindholdet, som dominerede, men det var først og fremmest p.g.a. en sen og langsom malolaktisk gæring, noget som altid er tegn på en senere langsom udvikling på flaske. Vores vigtigste opgave som vinmagere var langsomt at "åbne" vinene, at få de delikate og bløde toner frem, som lå lidt skjult i vinene.

Det er altid en smule hasarderet at sammeligne årgangene, men man kan sige, at 2001 hører til familien af årgange som 1993, 1998 eller 1991, som den ligger meget tæt på.

Det er ikke en årgang, man skal drikke alt for tidligt, men den er langt fra at være urørlig, især hvis man taler om Bourgogne eller Villages AOC'er.

2002: på vej til at blive en stor årgang

Et uforskammet held. Andet kan man ikke sige om forholdene under høsten i september 2002.

Man har læst meget om de vanskelige endda katastrofale betingelser, andre vinområder led under i sommeren 2002. Uden at det har været så slemt i Bourgogne, må vi konstatere, at helt til midten af september var vejret ret skuffende. Men miraklet indtraf pludseligt: 5 dage med pragtfuldt vejr med masser af lys og en tør og kraftig nordenvind. Druerne fik således lige inden høsten en god modning og en koncentration, som de ikke havde indtil da. Ellers foregik høsten uden problemer, og man oplevede oven i købet fremragende solvejr i slutningen af perioden, og det gav f.eks. Clos St. Philibert en usædvanlig god modning.

Selvom de stadig er lidt unge, virker vinene til at have et godt potentiale, og det skyldes to ting:

- en kombination af god modning og godt tanninindhold som er klassisk for store årgange.
- en balance og smagsnuancer som minder meget om store årgange som 1990 og 1999.

Men lige nu (2004) kan man ikke sige, at 2002 er større, for især 1999 havde en charme og en struktur, som er svær at nå op til. I starten var 2002-vinene ret lukkede og dominerede af syren, men udviklingen på fadene har rundet dem af. Mange vil nok blive lidt forskrækkede over deres ranke stil i deres ungdom, men jeg tror, at den blødhed og den aromatiske karakter, de skjuler, vil komme frem i løbet af få år. Vinene fra de store marker vil kunne gemmes i ca. 20 år.

2003: en utrolig høst

Vi er nødt til at finde alle superlativer frem for denne årgang. Vanvittig tidlig, ekstremt moden, utroligt koncentreret og farverig, mega-begrænset...

Høsten sparede i hvert fald producenterne for de sædvanlige tre ugers bekymringer og frygt for vejret i september uden at kunne gøre noget ved det, for høsten begyndte d. 28. august under blå himmel. Vi var klar til at tage alt i anvendelse til at afkøle druerne og mosten, men heldigvis faldt temperaturen efter få dage, og vejret blev nærmest efterårsagtigt.

Selve høsten var lidt kompliceret og udbyttet meget lavt. Selvom plukningen var blevet gjort nemmere for plukkerne af, at bladene var faldet af, var man nødt til at fjerne de mange druer, som var blevet brændt af solen, da disse ville have givet en karakter af rosin til vinene.

Ret hurtigt kunne vi se, at alkoholprocenterne vil blive meget høje, og selv i den første fase af gæringen kunne vi notere en god farveekstrakt. Der var i hvert fald ingen grund til at overdrive på dette område. Omrøringen var derfor begrænset under gæringen, som blev ret kort. På trods af et lavt syreindhold i vinen, var svovlforbruget som sædvanligt begrænset. Men netop det lave syreindhold var det, som kunne holde os vågne om natten. Og der er ingen grund til at tro, at syreindholdet vil ændre sig væsentligt under modningen på fad. Men vi må vent og se.

Generelt må vi sige, at vinene lover godt, de er intense og frugtrige med en god blød, moden karakter. De er meget venlige allerede i dag, nogle vil måske sige med aromaer, som ikke er særligt typiske for Bourgogne, men virker samtidig som om de godt kunne ligge i nogle år endnu.

Vi vil nok bedre kunne vurdere dem, når modningen på fad er bragt til ende.

Hjemmeside for Méo-Camuzet:

<http://www.meo-camuzet.com/>