

# Portrait

## Portrait

### Domaine Méo-Camuzet / Méo-Camuzet Frère & Soeurs



Jean-Nicolas Méo

Die Domäne wurde zu Beginn des letzten Jahrhunderts gegründet, als Etienne Camuzet nach und nach Weinberge erwarb. Seine Tochter folgte ihm als Erbin nach. Sie verstarb im Jahre 1959 kinderlos und vermachte deshalb das Weingut im Jahre 1959 ihrem entfernten Verwandten Jean Méo. Da Jean Méo zu dieser Zeit für keinen geringeren als General de Gaulle arbeitete, entschied er sich, in Paris zu bleiben und die Weinberge in Halbpacht zu vergeben. Erst im Jahre 1989 übernahm Jean Méos Sohn, Jean-Nicolas, die Führung des Betriebes. Henri Mayer, einer der früheren Halbpächter, konnte als Berater der Domäne gewonnen werden. So erstaunt es nicht, dass die Weine auch die Handschrift dieser vor einigen Jahren verstorbenen Ikone des Burgunds tragen. Der Stil der Domäne ist von Reichhaltigkeit und Konzentration, niemals aber von Überextraktion geprägt. Das Resultat ergibt Weine von einer grossen Aromenvielfalt und Fülle, aber auch von Frische und Charme.

Durch das Auslaufen der verschiedenen Halbpachtverträge stieg die Produktion der Domaine Méo-Camuzet nach und nach zum heutigen Produktionsvolumen. Mit den Lagen Richebourg, Echezeaux, Aux Brûlées und Cros Parantoux verfügt sie über eine der prestigeträchtigsten Paletten an Weinen aus Vosne-Romanée. Nichtsdestotrotz hat Jean-Nicolas vor einigen Jahren eine Handelstätigkeit aufgenommen, die es ihm erlaubt, Weine aus Lagen, die nicht im Eigentum der Domäne stehen, mit den gleichen qualitativen Ansprüchen zu produzieren.

Gesamtfläche:	16,4 ha
Rebbestand:	12,8 ha Pinot Noir 3,6 ha Chardonnay
Vinifikation Pinot Noir:	100% Abbeeren; Kaltmazeration in Zementbehältern für 4–5 Tage; alkoholische Gärung in offenen Gärbehältern mit vermehrter Pigeage gegen Ende der Gärung; malolaktische Gärung und bis zu 18 Monate Ausbau in Barriques (für Grands Crus 100% neu, für Premiers Crus 60–70% neu und für Villages 50% neu); Assemblage zum jeweiligen Wein; nach Füllung (ohne Filtration oder Schönung) 3 Monate Flaschenreife und anschliessender Verkauf.

