



L'équipe de choc du vignoble de Méo-Camuzet : Jean-Nicolas Méo et ses deux sœurs, Angeline et Isabelle.

Le devoir et la passion

Ou comment l'on devient vigneron plutôt que banquier.

Jean-Nicolas Méo aurait pu devenir homme politique ou grand serviteur de l'Etat. Comme son père Jean, qui fut pendant deux ans, entre 1958 et 1959, conseiller du général de Gaulle, ou comme son grand-oncle Etienne Camuzet, qui délaissa au début du XX^e siècle le domaine viticole qu'il venait de créer pour devenir maire de Vosne-Romanée, puis député de la Côte-d'Or pendant trente ans.

Jean-Nicolas Méo aurait dû, si les hasards de la vie n'en avaient décidé autrement, faire carrière dans la finance, voie qu'il avait d'ailleurs empruntée pendant un an aux Etats-Unis à la fin des années 80, alors qu'il sortait frais émoulu de Sup de Co Paris.

Jean-Nicolas Méo est finalement devenu vigneron. Et sans aucun doute l'un des plus doués de la Côte de Nuits. Celui qui reprit le domaine familial, par devoir plus que par envie, eut la très grande chance d'avoir comme mentor et formateur Henri Jayer, l'immense

vinificateur de Vosne-Romanée et créateur du célèbre Cros Parantoux, un premier cru du village que les amateurs du monde entier s'arrachent désormais aux enchères. « *Henri était l'un des métayers du domaine recrutés à la sortie de la Seconde Guerre mondiale par Etienne Camuzet. C'est tout naturellement lui qui m'a formé. J'ai immédiatement adoré les vins d'Henri, ce qui fait que je n'ai pas eu à chercher ma voie* », explique Jean-Nicolas. Ils partagent ainsi ensemble le goût des vins friands, fruités et veloutés, gourmands et frais. Vingt-cinq ans après, il a même parfois du mal à s'affranchir des préceptes de son

mentor. « *Henri n'aimait pas la rafle du raisin, qui n'apportait, selon lui, que de l'austérité aux vins. Aujourd'hui encore, je continue à érafler tous mes raisins avant la vinification.* »

Indépendamment des conseils d'Henri Jayer, Jean-Nicolas va faire évoluer les méthodes culturales alors en vigueur au domaine. Dès 1992, il passe en bio la quasi-totalité des vignes, même s'il ne demandera jamais la certification en raison d'une ou deux parcelles qui posent encore problème et nécessitent parfois le recours à des produits non tolérés dans le bio. Puis il pratiquera, comme bien d'autres par la suite, les vendanges en vert (prati-

que qui consiste à faire tomber une partie des grappes de la vigne afin de favoriser la maturité des raisins restants) et le tri systématique. Et surtout, Jean-Nicolas cherche à coller au plus près de son terroir afin de délivrer des vins d'une grande sincérité, qui soient le reflet du millésime et de l'arpent d'où ils sont produits.

Aujourd'hui, le domaine Méo-Camuzet s'étend sur 17,50 hectares, avec des parcelles situées sur les plus grandes appellations de la Côte de Nuits (Richebourg, Clos de Vougeot, Vosne Romanée, Nuits Saint-Georges), avec une légère incursion en Côte de Beaune avec trois parcelles de Corton Grand cru. Jean-Nicolas a, par ailleurs, développé depuis une dizaine d'années une activité de négoce haute couture sur des appellations complémentaires (Chambolle Musigny, Morey Saint-Denis, Fixin...). « *Nous achetons les raisins ou les moûts, que nous vinifions avec autant de soin que s'il s'agissait de raisins du domaine.* »

FREDERIC DURAND-BAZIN

NOTRE COUP DE CŒUR

Clos Saint-Philibert hautes-côtes-de-nuits blanc 2011

Un hautes-côtes-de-nuits Clos Saint-Philibert, particulièrement charnu, au nez fruité (abricot, pêche), à la bouche tendue et minérale. Un vin particulièrement élégant à marier avec des crustacés ou des poissons légèrement crévés au curry. Prix : 21,50 €.

www.meo-camuzet.com