

Jean-Nicolas Méo: evenwicht bereikt

TEKST & FOTOGRAFIE: RENÉ VAN HEUSDEN

Bij de perspresentatie 2012 van Schlossgut Diel in de Nahe hadden Armin en Caroline Diel de Bourguignon Jean-Nicolas Méo uitgenodigd om een deel van zijn collectie uit 2011 te laten proeven. Hoewel Méo nooit germanistiek gestudeerd heeft, is zijn Duits verbluffend goed en nagenoeg accentloos, evenals trouwens het Frans van vader en dochter Diel. Het kan in Europa dus ook wel eens zonder Engels. Naar eigen zeggen heeft Méo er aardigheid in om met zijn Duitse relaties in hun eigen taal te kunnen communiceren. Nog interessanter: wijn maken blijkt hij ook als de beste te kunnen.



Jean-Nicolas Méo

Méo-Camuzet is een *domaine* in Vosne-Romanée met wijnen uit eigen wijngaarden en is daarnaast *négoce* met wijnen van aangekochte druiven. De reputatie van het bedrijf is van vrij recente datum, want pas vanaf 1985 is het zelf gaan bottelen. Voordien werden de wijngaarden verpacht aan derden en de wijnen decennialang op vat verkocht. Een van die pachters was de legendarische Henri Mayer, die zijn faam in de eerste plaats dankte aan zijn wijnen uit de cru Cros Parantoux: wijnen die destijds zelfs fundamentalistische Bordeauxdrinkers in vervoering wisten te brengen.

LIEVER WIJNBOUW

Toen de jonge Jean-Nicolas Méo eind jaren tachtig de leiding over het familiale wijngoed op zich nam, deed hij dat aanvankelijk met Mayer als mentor. Sportief van de Toveraar, want het betekende wel dat die zijn gekoesterde Cros Parantoux in Vosne-Romanée moest loslaten. Een beetje zijn eigen schuld, omdat Jean-Nicolas juist door Mayer's wijnen gegrepen werd en daarom besloot niet in de politieke voetsporen van zijn vader en grootvader treden, maar zich aan de wijnbouw te wijden. De portfolio van het domein omvat verder percelen in grands crus als Clos de Vougeot, Echézeaux, Richebourg en Corton (verdeeld over drie subappellations), en in de premiers crus Les Cras, Les Fusselottes (beide in Chambolle-Musigny), Aux Brûlées, Les Chaumes (beide in Vosne-Romanée), Aux Boudots, Aux Murgers, Aux Argillats en Les Perrières (alle in Nuits-Saint-Georges). Ook is er nog wat strooigoed op *village*-niveau. Het kan heel wat minder.

PUUR EN PRECIES

Er is in stilistisch opzicht heel wat veranderd in de jaren nadat Jean-Nicolas de teugels in handen kreeg. Wat ik me uit zijn beginjaren nog levendig herinner en wat vreemd genoeg nogal haaks stond op de

weergaloos geraffineerde stijl die Mayer zelf eropna hield, was de overdaad aan sterk gebrand nieuw hout in combinatie met gevaarlijk hoge concentratie. De geldingsdrang van een jonge wijnmaker? Ach, het waren toen de hoogtijdagen van de *méthode Accad* (genoemd naar de invloedrijke oenoloog Accad met onder andere een koude inwerking van een week of nog langer), waarbij extractie en heftigheid als positief werden gezien. Voltooid verleden tijd gelukkig. Nu beperkt Méo zich tot een minder ingrijpende vorm van extractie en gedoseerd houtgebruik. Een en ander resulteert in wijnen met prachtig fruit en expressie van het individuele wijngaardkarakter. Bij het proeven van de wijnen uit 2011, een koel en slank maar wel voldoende rijp jaar, was ik zeer onder de indruk van zaken als evenwicht en finesse in combinatie met puurheid en precisie.

GEPROEFD

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS BLANC CLOS SAINT-PHILIBERT 2011

Wit buitenbeentje in het overwegend rode assortiment van Méo-Camuzet. De wijngaard werd ongeveer 25 jaar geleden geplant, op een hoogte van zo'n 400 meter in het heuvelachtige achterland van de Côte de Nuits. Als Méo het vandaag de dag over zou kunnen doen, zou hij het er liever eens met pinot noir proberen. Maar ja, dat is het inzicht van nu. En hoe dat dan in het koude 2011 uitpakte zou hebben? Deze witte 2011 presenteert zich in de neus middelintens, zacht zuivelachtig met boter en rijpe appel. Heel toegankelijk van smaak, charmeur met sap en aardig wat vlees op de botten. Charmant, vrij lage zuurgraad, niet heel complex, nu gewoon drinken.

BOURGOGNE ROUGE 2011

Een handelswijn op basisniveau, gedeeltelijk van aangekochte druiven. Omdat het fruit in 2011 wel rijp was, maar de suikerwaarden bescheiden, is er lichtjes gechaptaliseerd om aan 12,5% alcohol te komen. Méo maakt daar absoluut geen geheim van. Heldere, levendige kleur. In de neus een tikje terughoudend, wel heel zuiver en uitgesproken pinot. Dartele smaak, speels en lichtvoetig met gelijk voldoende body. Levendig, fruitig, elegant, lentewijn.

VOSNE-ROMANÉE 2011

Gemeentewijn uit de vestigingsplaats van het domein. Dat scheidt dus verplichtingen. Gemaakt van fruit dat afkomstig is uit een hooggelegen wijngaard. Goede kleurdiepte, heel puur aroma van zwarte bessen. Nerveuze smaak vol spanning, gespierd, loepzuiver, fijne zuren en tannine, dito aardse toets. Heel goed voor een *village*.

NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU

AUX BOUDOTS 2011

In diverse classificaties (Lavelle 1855, Rodier 1920, Morris 2010) zeer hoog aangeslagen premier cru in het noordelijke deel van Nuits-Saint-Georges, onder Les Damodes en op de rand van Vosne-Romanée. Aux Boudots grenst dus aan Les Malconsorts in Vosne en laat een enigszins vergelijkbare stijl proeven. Diepe kleur. (Wie durft nog beweren dat pinot noir geen donkere wijn kan voortbrengen?) Nog wat onstuimige geur met zwarte bessen, een florale toets en houtaroma's. Jeugdige smaak, weer volop fruit, roosteraroma's als koffie en karamel, spannende *fraîcheur*, ronde tannine, al heel toeschietelijk. Nuits van de verleidelijke soort.



Domaine Méo-Camuzet

VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU LES CHAUMES 2011 ♥

Misschien niet van dezelfde klasse als de door Mayer legendarisch gemaakte Cros Parantoux, maar niettemin een wijn waarmee je maar wat graag gestraft wilt worden. Afkomstig uit een premier cru die wat lager op de helling ligt en wat meer klei in de bodem heeft. Gemaakt van hele trossen, met het oog op wat meer structuur in de wijn. Die charmeert door zijn elegantie, ook al zou dat volgens de boeken vanwege die klei niet zo voor de hand liggen. Weer veel kleurintensiteit. Intens fruitparfum met nog wat houtaccenten. Complexe smaak met enerzijds concentratie en een gespierde structuur, anderzijds een voortreffelijk mondgevoel. Toonbeeld van balans, nu al een beauty.

CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2011

Met 3 hectare is Méo-Camuzet een van de belangrijkste eigenaars binnen Clos de Vougeot met stokken vlak bij het château. Het is ook een van de producenten die deze cru voor de verandering eens wel alle eer aandoen. De wijn is in alle opzichten net even wat voller en breder dan Les Chaumes. Nog een tikje gereserveerd in de neus. Vlezig van smaak, stevige structuur, royaal voorzien van fruit, hout nog duidelijk aanwezig, zachte tannine, mooie aardse toets, prima lengte.

Importeur

Méo-Camuzet wordt in Nederland vertegenwoordigd door Pallas Wines. Reken voor de meeste wijnen op prijs-categorie 9.

