

Domaine Méo-Camuzet: l'asta online per aggiudicarsi i Borgogna della collezione privata

DI MATTEO BORRÉ

16 FEBBRAIO 2023



Un'asta senza precedenti. Da una delle tenute della Côte de Nuits più apprezzate. E che include i preziosi Grand Cru Richebourg ed Echezeaux e i Premier Cru Au Cros-Parantoux e Nuit-Saint-Georges. È quella che iDealwine, leader mondiale delle aste di vini online, presenta con la collezione privata di vini della Borgogna di Domaine Méo-Camuzet. Ecco quando e come aggiudicarsi i preziosi lotti provenienti direttamente dalle cantine della tenuta.

Da Richebourg ad Echezeaux: su iDealwine all'asta i migliori vini della cantina del Domaine Méo-Camuzet

Il meglio della Borgogna di Domaine Méo-Camuzet all'incanto su iDealwine. Il portale, leader mondiale delle aste di vini online, propone una collezione privata di etichette della tenuta della Côte de Nuits provenienti direttamente dalle cantine dell'azienda.

Si tratta di un evento senza precedenti per la proprietà e per iDealwine, che sottolinea il rapporto di fiducia tra la società francese e i suoi partner.

I lotti all'asta avranno un valore stimato di oltre 100.000 euro e un prezzo medio stimato per bottiglia di oltre 1.000 euro. La collezione privata del Domaine Méo-Camuzet include i preziosi Grand Cru Richebourg ed Echezeaux e i Premier Cru Au Cros-Parantoux e Nuit-Saint-Georges.

Con la vendita supervisionata da Iwa, operatore certificato e filiale di iDealwine, in programma dal 17 febbraio al 1° marzo e a cui è possibile partecipare [registrandosi](#) sul portale della casa francese.

Un evento senza precedenti: tutte le bottiglie in vendita online dal 17 febbraio al 1° marzo

Quella in scena dal 17 febbraio al 1° marzo è una prima assoluta. Mai finora un produttore della Borgogna ha presentato la propria collezione privata all'asta sul [sito](#) di iDealwine.

Un evento storico anche per la tenuta Méo-Camuzet, perché la collezione di famiglia sarà venduta per la prima volta all'incanto online. Tutte etichette conservate alla perfezione dal produttore e fatte invecchiare in maniera impeccabile fin dall'imbottigliamento.

Ecco quali annate e vini di Borgogna saranno proposti all'asta con il commento di Jean-Nicolas Méo.

- 2005: Richebourg Grand Cru e Vosne-Romanée 1er Cru Les Chaumes. "L'annata 2005 ha beneficiato di uno splendido clima soleggiato. I vini sono concentrati, ma non troppo ricchi, e offrono un buon livello di acidità. Anche se risultano ancora un po' chiusi, iniziano, poco a poco, a rivelare la propria eleganza. È una grande annata per l'invecchiamento".
- 2009: Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Boudots (Magnum) e Vosne-Romanée 1er Cru Aux Brulées. "Anche il 2009 è stata un'ottima annata. I suoi vini esprimono le caratteristiche tipiche delle annate calde e, con il passare del tempo, si sono evoluti e hanno acquisito maggiore equilibrio".
- 2010: Richebourg e Echezeaux Grand Cru, Corton Grand Cru Les Perrières e Vosne-Romanée 1er Cru Aux Brulées. "L'annata 2010 gode di un'ottima reputazione: sebbene sia per certi versi simile al 2005, i suoi vini mostrano maggiore finezza e una concentrazione leggermente inferiore".
- 2011: Corton Grand Cru Clos Rognet, Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Boudots, Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Murgers e Vosne-Romanée 1er Cru Au Cros-Parantoux. "Quest'annata può essere degustata già due o tre anni dopo l'imbottigliamento. Pur essendo meno omogenea rispetto al 2010 o al 2012, offre comunque vini piacevoli, equilibrati e di ottima consistenza. Sebbene i suoi vini vengano considerati di pronta beva, si tratta indubbiamente di un'annata di qualità".
- 2012: Clos de Vougeot Grand Cru (Magnum), Vosne-Romanée 1er Cru Au Cros-Parantoux (Magnum) ed Echezeaux Grand Cru. "Il 2012 è stata un'annata di grande qualità, ed è un peccato che il suo valore non sia stato riconosciuto appieno dalla critica. Ha prodotto vini maturi, con un tenore alcolico non eccessivo, che si rivelano concentrati, ma non troppo, ed estremamente eleganti".
- 2013: Richebourg ed Echezeaux Grand Cru. "Quest'annata è stata considerata difficile per il freddo e la maturazione tardiva; tuttavia, è riuscita a conservare un frutto di grande freschezza, che ha dato vita a vini di una bella acidità e di incredibile morbidezza".

- 2014: Richebourg Grand Cru, Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Murgers, Vosne-Romanée 1er Cru Aux Brulées e Vosne- Romanée 1er Cru Au Cros-Parantoux. “Si tratta di un’annata di grande equilibrio, caratterizzata da finezza e da livelli armoniosi di maturità, acidità e ricchezza tannica. Tuttavia, i vini non hanno ancora raggiunto il proprio apice e dovranno invecchiare in cantina per almeno altri due o tre anni”.
- 2015: Richebourg e Vosne-Romanée Premier Cru Aux Brulées. “Il 2015 raggiunge un equilibrio perfetto tra concentrazione e tensione: è stata infatti un’annata calda che ha però conferito ai vini una bella acidità. Mentre alcune bottiglie sono pronte per essere degustate già da adesso, Aux Brulées e Richebourg devono essere lasciati invecchiare almeno per altri cinque anni”.
- 2016: Vosne-Romanée 1er Cru Aux Brulées, Vosne 1er Cru Au Cros-Parantoux, Echezeaux e Richebourg Grand Cru. “Un’annata che ha raggiunto un ottimo equilibrio tra il carattere armonioso e piacevole e un profilo più concentrato. Sebbene i vini del 2016 siano piacevoli da bere giovani, stanno iniziando solo adesso a evolversi in bottiglia e indubbiamente trarrebbero beneficio da un ulteriore periodo di invecchiamento”.



I suggerimenti di Jean-Nicolas Méo sui climat di Borgogna sottovalutati da acquistare nell'asta online iDealwine

All'inizio della sua carriera, Jean-Nicolas Méo ebbe la straordinaria opportunità di apprendere l'arte della vinificazione dal leggendario Henri Mayer, che produceva le sue cuvée in una parcella del Clos Parantoux confinante con quella di Jean-Nicolas, sia a suo nome che come fittavolo della famiglia Méo.

L'amicizia tra i due fu un'inestimabile opportunità di apprendimento per Jean-Nicolas, il cui stile di vinificazione ha beneficiato della saggezza e dell'esperienza di Henri Mayer, viticoltore indubbiamente più esperto.

Alcuni dei principali elementi dell'influenza di Mayer sono stati, ad esempio, la macerazione prefermentativa a freddo e la diraspatura completa delle uve. Tuttavia, il ruolo di Henri Mayer non toglie assolutamente nulla ai meriti di Jean-Nicolas Méo, che ha saputo integrare perfettamente il suo stile con quello del suo mentore e sviluppare un'identità vinicola unica, pienamente all'altezza delle cuvée che portano il nome della famiglia.

A iDealwine, Jean-Nicolas Méo ha svelato quali sono, a suo avviso, i climat di Borgogna sottovalutati della collezione privata all'asta.

La sua risposta è stata:

“Aux Boudots (Nuits-Saint-Georges), Aux Murgers (Nuits-Saint-Georges), Corton Les Perrières (Corton) e Corton Clos Rognet (Corton)”.

Secondo Jean-Nicolas Méo, i Premier Cru Aux Boudots e Aux Murgers sono splendidi terroir che producono vini ideali per l'invecchiamento. Il Premier Cru Aux Boudots dà origine a etichette il cui fascino delicato li accomuna all'espressione dei Vosne-Romanée,

mentre il Premier Cru Aux Murgers offre maggiori acidità e potenziale di invecchiamento.

Le cuvée Aux Murgers, poi, esprimono notevole ricchezza aromatica e sprigionano un lato selvatico ben bilanciato da una freschezza accattivante.

Anche Corton è una denominazione sottovalutata per Jean-Nicolas Méo: Corton Les Perrières, infatti, è da lui considerato un magnifico terroir che offre una notevole mineralità e il cui suolo pietroso aggiunge finezza ai vini e ne bilancia la struttura potente e tannica. Con le cuvée che, ad avviso del produttore, necessitano ancora di qualche anno di invecchiamento, e questo vale anche per l'annata 2010, che è presentata all'asta.

I Corton Clos Rognet, infine, sprigionano un'opulenza naturale e provengono da vigne molto vecchie. Sono vini morbidi e affascinanti, con un'acidità equilibrata e un ottimo potenziale di invecchiamento. Ai collezionisti più pazienti questi vini sapranno offrire piacevoli sorprese, che necessitano però di tempo per essere rivelate

[Read article online](#)