



Producteur : Domaine Mérieau

Couleur : Blanc

Appellation : Touraine

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Nom du propriétaire : Jean-François Mérieau

Géologie du sol : Exposés sud / sud-est, sur des sols argilo-calcaires.

Superficie : 35 hectares

Encépagement : Sauvignon Blanc (100%)

Vinification : Pressurage pneumatique puis débourbage pendant 48 heures. Fermentation alcoolique sans levures exogènes. (Brassage des lies)

Accord vin et mets : Il se plaira sur des huîtres, des crustacés, des entrées à base de poisson, des pains de poissons ou de légumes, des poissons grillés. N'hésitez pas à le déguster sur un fromage de chèvre sec, il vous étonnera ! A boire frais. Ne l'oubliez pas à l'apéritif

Le domaine :

Jean-François Mérieau reprend le domaine familial avec le millésime 2000 suivant des études à Bordeaux, quelques stages dans de grandes maisons et un séjour dans le vignoble sud-africain. Sans rien tenir pour acquis, il redécouvre les terroirs où il a grandi et travaille la vigne et les sols avec rigueur et sensibilité en y produisant une gamme de vins variés, authentiques, et à bon rapport qualité-prix.

Sur les rives du Cher, dans le petit village de Saint-Julien-de-Chédon, la propriété s'étend sur 35 hectares sur un flanc argilo-calcaire exposé au sud, sud-est, qui apporte un ensoleillement optimal, et dont les plus vieux pieds sont centenaires. Le vignoble, désormais en agriculture biologique, est vendangé à la main et les fermentations, en levures indigènes, se font dans une cave creusée dans le roc à une époque si lointaine qu'on n'en connaît pas l'origine exacte.

Revue de presse :

Nick Hamilton, *Les conseillers du vin*, May 2021

Ce Sauvignon ligérien s'avère particulièrement réussi. Son nez intense dégage des arômes de goyave, d'agrumes et de pomme verte. Un sauvignon typiquement léger, équilibré et plutôt savoureux. Une acidité bien tendue et une pointe d'amertume assurent fraîcheur et persistance. Cet excellent rapport prix-plaisir s'est avéré un partenaire juste avec les gnocchis (farcis au fromage) au beurre et à la sauge. Bonne

dégustation!

<https://lesconseillersduvin.ca/arpelements-des-vaudons-2019-touraine-j-f-meriau/>

Mandi Robertson, The Suburban, May 2021

Where are my Sauvignon Blanc loves at? This gorgeous wine from Touraine is sure to please anyone who is a fan of the Loire. Candied lemon, lime, grapefruit with tons of passionfruit and white floral notes are bursting out of the glass, and the palate is just as pretty. The wine has excellent freshness and great structure. The persistent finish is focused on mineral and floral notes. Excellent value here. This would be amazing with scallop ceviche and chive oil.

https://www.thesuburban.com/life/food/mandi-robertson-top-wine-recommendations-to-celebrate-mother-s-day/article_4b49e5cb-88ed-5b40-a868-fd7d968918d8.html

Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021

Le nez du sauvignon de Mérieau se fait discret en 2019, mais sa bouche compense largement. Un vin de texture plus que de parfums, avec une tenue digne de mention, de la structure même; pamplemousse et goyave, sur un fond de herbes fraîches évoquant l'estragon. De très beaux accords en perspective avec les ceviche et carpaccio de poisson.

Jean Aubry, Le Devoir, Dec 2020

Ce sauvignon bien sec brille de mille petits feux lumineux, avec un air fruité primesautier qui allège et supprime toute grisaille. Croquant.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/590997/billet-vin-boire-la-loire-et-rever>

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Nov 2020

Un très joli sauvignon de Loire provenant du Domaine des Bois Vaudons, une petite exploitation familiale d'environ 35 hectares. Des vignes de 10 à 60 ans exposées sud, sud-est, sur des sols argilocalcaires. Issu d'un millésime solaire, on sent dans le vin plus de richesse que l'an dernier, ce qui se traduit par des notes d'agrumes chauds, de miel et d'herbe. En bouche, le vin montre une certaine rondeur, le tout étant tenu en équilibre par une acidité salivante. Délicieux et encore mieux avec un fromage de chèvre.

<https://www.journaldemontreal.com/2020/11/06/cinq-nouveautes-pour-elargir-ses-horizons>