



**Producteur :** Domaine Mérieau

**Couleur :** Rouge

**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 :** 10 hectares

**Âge moyen des vignes :** 10 à 60 ans

**Vinification :** Vendangé à la main, macération carbonique et traditionnelle

**Accord vin et mets :** Il se marie parfaitement avec les rillettes, et accompagne agréablement les viandes rouges et blanches grillées

**Conservation :** À boire dans sa jeunesse!

### 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 argilocalcaire 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 :

Janine Saine, *Tout sur le vin*, Dec 2021

Sapide gamay bio de la Vallée de la Loire, livrant un tout autre caractère que son demi-frère bourguignon. Nez intense exhalant fraîcheur et netteté. Tout en fruit et souple, le palais est structuré avec une touche épicée et minérale en finale. Excellent apéritif pour les fans du rouge, ou pour accompagner une grillade.

<https://www.toutsurlevin.ca/vins-fetes-2021-2022/>

**Michelle Bouffard, Pénélope sur Radio-Canada Première, Mar 2021**

Extrait de la chronique audio: «pour accompagner le ‘steak et œuf’ le rouge par excellence pour le brunch c’est le gamay pas forcément celui du Beaujolais mais ceux du Val de Loire plus souple[...] de la dentelle pour les papilles gustatives!»

<https://ici.radio-canada.ca/premiere/emissions/penelope/segments/entrevue/349472/recettes-brunch-latkes-crepes-pouding-pain>

**Natalie Richard, La Tribune, Mar 2021**

Un rouge gourmand au nez de griotte et de terre fraîche comme le printemps. Un vin à la fois juteux et complexe qui s’affirme sur plusieurs niveaux d’expressions avec des tannins forts élégants qui perdurent agréablement. C’est un vrai vin de terroir, celui de Saint-Julien-de-Chédon en Loir-et-Cher, un vin de vigneron, celui de Jean-François Mérieau qui travaille la terre familiale où il a grandi avec rigueur et authenticité, dans une cave ancestrale creusée dans le roc. Un vin qui en dit long!

<https://www.latribune.ca/le-mag/six-vins-pour-vos-repas-de-cabane-73c6aec1c2d63487d3c3227d88ad0d16>

**Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Mar 2021**

J’ai goûté le Gamay 2018 de Jean-François Mérieau à quelques reprises dans la dernière année, sans avoir été vraiment conquise. Samedi dernier par contre, son acidité, sa vitalité et son attaque fruitée se mariaient à ravir aux plats copieux de jambon et de porc braisé. Un bon vin simple et souple, à servir autour de 14°C.

<https://www.journaldemontreal.com/2021/03/26/lerable-du-verre-a-la-table>

**Philippe Lapeyrie, Salut Bonjour, Jan 2021**

Un glissant, digeste, caressant et hyper passe-partout gamay de la Loire

Le gamay a plus que jamais la cote auprès des consommateurs québécois. On en veut, on en achète, on en boit et on en redemande! C’est un cépage qui offre des rouges qui sont la plupart du temps frais, souples, faciles, peu tanniques et grandement rassasiants. En voici un à la fois joli, réussi et très épanoui. Disons que son indice de digestibilité et de «buvabilité» est assez élevé. Ça se boit sans se casser la tête! Le flacon pourra faire une sieste d’encore 3 ou 4 ans à l’horizontal dans la noirceur de votre réserve.

Sucre résiduel par litre : 1,5 gramme

Servir à 15-16 degrés Celsius

À déguster avec : des tapas à partager tels des saucissons, des prosciuttos, des terrines...

<https://www.salutbonjour.ca/2021/01/16/du-nouveau-du-bio-du-nature-mais-surtout-du-bon>