



**Producteur :** Domaine Mérieau

**SAQ (CCNP) :** 12564233

**Couleur :** Blanc

**Format :** 750ml

**Prix :** 21.75 \$

---

**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 débourage pendant 48 heures. Fermentation alcoolique sans levures exogènes. Brassage des lies, pas de fermentation malolactique

**Élevage :** 4 à 6 mois en cuves inox sur lies

---

**Aspect visuel :** Robe est jaune pâle aux reflets argentés

**Aspect gustatif :** Agrumes fraîchement cueillis et miel de chèvrefeuille. L'attaque en bouche est nette, mais il dévoilera toutes ses rondeurs et sa finesse en fin de bouche. Vin qui bénéficie d'un très bon équilibre et d'une très grande subtilité

**Aspect olfactif :** Notes végétales rafraîchissantes et des notes de fruits blancs

---

**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! À boire frais. Ne l'oubliez pas à l'apéritif.

**Conservation :** 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 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 :

**Natalie Richard, La Tribune numérique, Mar 2023**

À surveiller l'arrivage imminent du millésime 2021 de cet excellent sauvignon blanc qui figure toujours parmi mes préférés. L'Arpent des Vaudons est une parcelle de 9 hectares de vignes qui ont entre 10 et 60 ans, et bien que ce fut une année plutôt compliquée en Touraine côté météo, c'est un joyau d'équilibre entre la complexité et la fraîcheur. Le vin est floral, à la fois suave et énergique, une combinaison sublime pour un apéro avec des huîtres, des crevettes nordiques et un festin de crabe des neiges.

<https://www.latribune.ca/2023/03/09/six-excellents-vins-a-decouvrir-6b3d8cc4d6ab2ddf7d12bf77197f60f5>

**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/arpenes-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](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>*