



Producteur : Domaine Mérieau

SAQ (CCNP) : 12572858

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 22.15 \$

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

Encépagement : Gamay (100%)

Âge moyen des vignes : 10 à 60 ans

Vinification : Vendangé à la main, macération carbonique en cuves inox

Élevage : Court élevage en cuves inox, mise en bouteille suite à une légère filtration

Aspect visuel : Rubis

Aspect gustatif : Vin fruité et gouleyant. En bouche, il nous dévoile tous ses arômes de fruits rouges

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 :

Kristine Mansuy, Kiki.co, Aug 2024

Pour les amateurs de Gamay, ce vin ne vous décevra pas!
Un nez fruité et floral, avec des notes de violette et de fruits des champs.
En bouche, il est juteux et gouleyant, avec des notes terreuses et minérales en finale.
Le vin parfait pour accompagner un plateau de charcuteries et fromages ou avec une fondue chinoise.

<https://kikico.ca/12-vins-bios-a-decouvrir-a-la-saq/>

Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Jul 2024

Un ravissant duo d'appellation Touraine du Domaine Mérieau

Il n'y a que trois cuvées de ce domaine qui soient disponibles au Québec et elles méritent d'être connus des amateurs avertis des vins de la Loire. Vous trouverez ci-dessous quelques informations sur deux de ces vins, ainsi que mes commentaires de dégustation.

Histoire

Ayant perdu son mari lors de la Seconde Guerre mondiale, une veuve prénommée Georgina reprend seule la petite exploitation viticole de son mari décédé. Sa fille Paulette vient la rejoindre avec son époux, Jean Mérieau.

Leur fils Jacky développera par la suite cette entreprise et c'est son fils Jean-François, vigneron de la 4^e génération, qui gère depuis l'an 2000 ce domaine, secondée depuis 2011 par son épouse Émile.

La petite vidéo qui suit nous les présente avec leurs 3 enfants, Joséphine, Jean et Eugénie. [média]

Près de la commune de Saint-Julien-de-Chédon située sur les rives de la rivière du Cher, on retrouve les 35 hectares de vignes que compte aujourd'hui le vignoble du domaine en appellation Touraine. Ces vignes âgées de 10 à 100 ans, poussent sur des sols argilo-calcaires et sont exposées sud sud/est.

On y cultive les Sauvignon blanc et gris pour élaborer les vins blancs, alors que le Côt (Malbec), Gamay, Cabernet Franc et Pinot Noir constituent l'essentiel des vins rouges de la maison.

Le répertoire de ce producteur compte 11 cuvées au total, soit 10 vins tranquilles en rouge et en blanc, ainsi qu'un vin blanc effervescent.

Notons qu'il y a actuellement 3 vins de cette maison en inventaire au Québec, tous proposés à une vingtaine de dollars (voir ici). [média]

On récolte à la main les raisins utilisés pour produire ces vins et on les vinifie uniquement avec les levures indigènes dans une cave creusée dans le roc il y a si longtemps qu'on en ignore la date.

On trouve souvent de belles aubaines parmi les vins d'appellation Touraine en Val de Loire. Les deux vins qui suivent en sont de bons exemples.

[...]

Gamay, le bois Jacou, Domaine Mérieau, Touraine, 2021, France

Cépage: 100% Gamay

SAQ #: 12572858 [...]

Alcool: 12%

Sucre: 1,8 g/litre

Servir: 14-15° Celsius

À boire: 2024-2025

Provenance: échantillon reçu

Cette cuvée de Gamay est issue de vignes âgées de 10 à 60 ans réparties sur 10 hectares de sols argilo-calcaires et qui n'ont fourni qu'un très raisonnable rendement de 40 hectolitres à l'hectare.

Crédit-photo: balthazarvins.com

Les raisins vendangés à la main ont été vinifiés en macération carbonique et traditionnelle en cuve inox où il sera brièvement élevé. Aucun élevage sous bois.

Vendu 12 euros à la propriété (17,98\$ CAN), ce vin est proposé au Québec à un prix très compétitif. Il a même diminué récemment car le millésime 2018 était jadis vendu pour 22,10\$.

Notes de dégustation:

Un profil légèrement différent du beaujolais, mais non moins intéressante!

Exhibant une jolie robe rubis de moyenne intensité et striée de légers reflets violacés, ce vin propose un séduisant bouquet composé d'arômes évoquant la fraise et la framboise, rehaussés de fines herbes et d'épices douces. La bouche suit, fraîche et juteuse, procurant des saveurs fringantes et fruitées. Un vin qui donne et à la fois apaise la soif. On en redemande!

Sans esbrouffe, sans artifices et sans fioritures. Le plaisir des choses simples.

Si vous le servez bien rafraîchi, il pourra tenir bonne compagnie aux terrines et pâtés, charcuteries, aux plats simples de tous les jours, ainsi qu'à la plupart des viandes rouges et blanches grillées.

INVENTAIRE: 24 juillet 2024, dans 89 succursales du réseau.

[Accord met et vin]

Variété de grillades

<https://clubdgv.blogspot.com/2024/07/un-ravissant-duo-dappellation-touraine.html>

Philippe Lapeyrie, Salut Bonjour, Oct 2023

Un gamay ligérien pourvu d'une fraîcheur exemplaire!

Gamay 2021

Le Bois Jacou - Jean-François Mérieau

Touraine - Loire - France

Code: 12572858

[...]

Sucre résiduel par litre: 1.5 gramme

Servir à 15 degrés Celsius

À déguster avec un poulet rôti, un club-sandwich ou une pain baguette jambon-beurre.

Cette jolie cuvée de Touraine se fait en version vin blanc (sauvignon) ainsi qu'en rouge (gamay). Les deux sont à acheter les yeux fermés, et ce depuis plusieurs années. Celui que je salue ici offre des notes de fruits rouges à noyau et une bouche aux tanins tendres, fins, lisses et élégants. Glissez la bouteille au frigo au moins 30 à 40 minutes avant de sa dégustation. Les plus patients oseront l'oublier 2-3 bonnes années dans le cellier.

<https://www.salutbonjour.ca/2023/10/21/un-voyage-en-catalogne-dans-la-vallee-de-la-loire-et-en-californie>

Natalie Richard, La Tribune, Sep 2023

Jean-François Mérieau est vigneron de la quatrième génération et produit ses vins avec la plus grande rigueur sur le terroir ancestral qui l'a vu grandir. Désormais en agriculture biologique, tout est vendangé à la main et les fermentations, en levures indigènes, se font dans une cave très ancienne, creusée dans le roc depuis de nombreuses lunes. Un rouge fruité et gouleyant sur des saveurs de cerise, avec la délicate

amertume du noyau de cerise, avec un fruit plus concentré qui revient en finale sur des notes de kirsch. Un millésime plus compliqué en 2021 mais tout aussi satisfaisant avec un plateau de charcuteries, une pizza ou même une bavette à l'échalote.

<https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2023/09/21/six-vins-aux-couleurs-de-lautomne-46V6SAJ4DZBRJDZRF5BYKEI6EI/>

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Jul 2022

Another one of those “serve cool” reds. Very juicy and quite complex gamay, showing the floral and rich fruitiness this grape can deliver. This is not a simple Beaujolais; it has length, and the depth of fruit is appreciable. With only moderate acidity, the texture is richer than you might expect. Delicious, only 12 per cent alcohol and very versatile. A red that can carry you from apéritif through a wide variety of food. Grape variety: gamay. Residual sugar: 1.7 g/L. Serve at: 14 C. Drink now. Food pairing ideas: apéritif, charcuterie plates, baked and stuffed trout with herbs and peppers.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiw-wines-of-the-week-july-22-2022>

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 fanas du rouge, ou pour accompagner une grillade.

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