



**Producteur :** Domaine Mérieau

**SAQ (CCNP) :** 12572858

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 21.90 \$

---

**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 :

**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/>

**Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Sep 2023**

Cépage: 100% Gamay

SAQ #: 12572858

[...]

Alcool: 12%

Sucre: 1,5 g/litre

Servir: 14° Celsius

À boire: 2023-2025

Provenance: échantillon reçu

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 4e

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.

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).

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.

La cuvée de Gamay mentionnée en titre est issue de vignes âgées de 10 à 60 ans réparties sur 10 hectares et qui n'ont fourni qu'un très raisonnable rendement de 40 hectolitres à l'hectare.

Les raisins ont été vinifiés en macération carbonique et traditionnelle. Aucun élevage sous bois.

Vendu 12 euros à la propriété (17,52\$ 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\$.

Inventaire: au 13 septembre 2023, dans 89 succursales du réseau.

[Accord met et vin]

Charcuteries, fromages et pâtés

Source: [www.iga.net](http://www.iga.net)

Notes de dégustation:

Le type de vin idéal à siroter par une belle journée de fin d'été.

Marqué d'une chatoyante couleur rubis quelque peu violacée, ce vin laisse échapper hors du verre de jolies notes florales, ainsi que d'attrayants parfums de petits fruits rouges (fraise, framboise), baignés d'un soupçon de poivre blanc. Ce vin droit, fruité, léger et sec s'avère des plus facile à boire puisque très gouleyant. J'aime également sa relative longue finale subtilement épicée.

Un vrai passe-partout, surtout si on prend la peine de le rafraîchir suffisamment.

On peut le consommer pour lui-même en agréable compagnie, ou créer des accords intéressants avec des charcuteries, fromages et pâtés, des rillettes, toutes sortes de cochonnailles, des plats simples de tous les jours, ainsi que la plupart des viandes rouges et blanches rôties ou grillées.

[Accordsa met et vin]

Sandwich au roastbeef

Rôti de porc aux canneberges

<https://clubdgv.blogspot.com/2023/09/gamay-le-bois-jacou-domaine-merieau.html>

#### 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-zacharkiws-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/>

**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>