TOURAINE L'ARPENT DES VAUDONS

2023 · Blanc · France / Vallée de la Loire

Producteur : Domaine Mérieau
SAQ (CCNP) : 12564233
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 23.90 $

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 : 35 hectares
Encépagement : Sauvignon Blanc (100%)

Vinification : Pressurage pneumatique puis débourbage 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 :

Patrick Désy et Nadia Fournier, Journal de Montreal, Dec 2024

Un très joli sauvignon de la Loire provenant d'une exploitation familiale d'environ 35 hectares. Des vignes de 10 à 60 ans exposées sud-sud-est, sur des sols argilocalcaires. On devine un sauvignon aux angles arrondis qui ne manque pas de vigueur pour autant. Jolis parfums de citron, de fleur d'oranger, de miel et d'herbe. En bouche, le vin montre une texture soyeuse, de l'énergie et une fine acidité qui rappelle un bon sancerre. Bonne persistance en finale. Pas le plus complexe, mais d'une impeccable finesse d'exécution qui en fait l'un des meilleurs sauvignons à une vingtaine de dollars à la SAQ.

https://www.journaldemontreal.com/2024/12/20/10-vins-pour-finir-lannee-en-beaute

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 fraicheur 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/arpents-des-vaudons-2019-touraine-j-f-meriau/