



**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 saucerre. 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>

**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<sup>e</sup> 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.

L'Appel des Vaudons, Domaine Mérieau, Touraine, 2022, France

Cépage: 100% Sauvignon blanc

SAQ #: 12564233 [,...]

Alcool: 12%

Sucre: 1,2 gr/litre

Servir: 10-12° Celsius

À boire: 2024-2026

[...]

Ce vin est issu d'un ignoble de 9 hectares où les vignes âgées de 10 à 60 ans sont exposées sud, sud-est, sur des sols argilo-calcaires. Le rendement fut limité à 45 hectolitres par hectare.

Après la vendange manuelle, les baies subissent un doux pressurage pneumatique, suivi d'un débouillage de 48 heures. La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox à l'aide des levures indigènes, puis est élevé de 4 à 6 mois dans le même type de contenant avec brassage des lies. Pas de conversion malolactique.

Notes de dégustation:

Ce vin n'est pas le moins cher, mais ni non plus le plus cher de l'appellation Touraine, parmi les 13 cuvées présentement disponibles au Québec. Il fait sans conteste partie de l'élite des vins de cette appellation.

Dotée d'une brillante robe jaune clair striée de reflets verdoyants, ce vin propage hors du verre des notes de chèvrefeuille, enlacés de parfums d'agrumes (Pamplemousse, citron-vert) et couronnés d'effluves d'herbe fraîchement coupée. Frais et léger en bouche, il procure une certaine sensation d'un caressant volume et libère de belles saveurs qui s'avèrent ne pas être trop mordantes en bouche.

Il se termine sur une finale agréable et persistante, bien nourrie et subtilement mielleuse.

Pour un apéro de classe, et pour créer de convaincantes alliances avec les coquillages et les crustacés, les poissons de mer et de rivière, les plats végétariens et bien sûr, les fromages de chèvre.

INVENTAIRE: au 24 juillet 2024, dans 99 succursales du réseau.

Fromages de chèvre

[...]

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

**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/arpelements-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 argilo-calcaires. 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-nouveautés-pour-élargir-ses-horizons>