



Menetou Salou

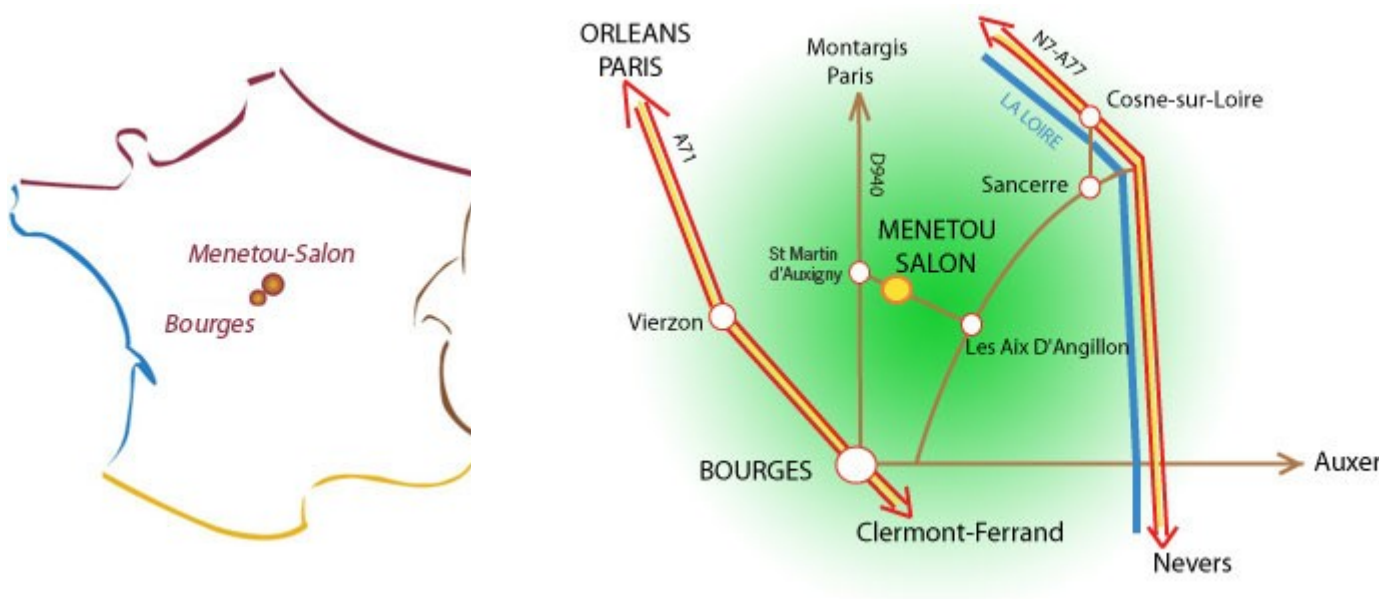
Dégustation du jeudi 09 janvier 2014



Jacky LARCHER, Micheline FRAPPIER, Claude HEBRAS, Patrick MERMET and Cie

SITUATION

Moins de 20 km au nord de Bourges dans le Cher, le vignoble de Menetou-Salon est un des joyaux de la couronne des vins du Centre et compte parmi les plus fameux vins de Loire. Planté au coeur de l'hexagone, il jouit d'une situation privilégiée, particulièrement depuis la création de l'autoroute A71 qui favorise sa découverte.



UN PEU D'HISTOIRE

Bienvenue au « monastère de Sarlon »

Monastère de Sarlon, mosnastelum sarlonis en latin, est devenu au fil des temps MENETOU-SALON. Sarlon était un descendant de chefs Normands (ces bandes « d'Hommes du Nord ») qui ont envahi les deux rives de la Loire au IX^{ème} et X^{ème} siècle. Vers l'an 1100 Sarlon le Riche, celui même qui donna son nom à Menetou-Salon fit don de vignes avec leurs vigneronns à l'abbaye de Saint Sulpice-les-Bourges avant de partir en croisade pour Jérusalem.

La vigne existait à Menetou-Salon bien avant l'an mil.

Columelle, né à Cadix vers l'an 42, et Pline l'Ancien, né à Vérone en l'an 23, qui l'un et l'autre ont écrit sur l'agriculture du début de l'ère chrétienne signalent déjà le cépage Biturica réputé pour la douceur du vin qu'il donne. Cinq cents ans plus tard, Isidore de Séville affirme que le Biturica tire son nom du pays qui l'a produit. Or, au début de l'ère chrétienne, les habitants de notre région sont les Bituriges Cubi, peuple fier et ambitieux dont la devise était « summa impèrii penes bituriges » : (le pouvoir suprême appartient aux bituriges). Mentionnons que ce sont des transfuges de ces bituriges cubi, les bituriges visisques, qui fondèrent Bordeaux et Milan.

Au Moyen Age, la vigne est développée à Menetou-Salon ...

Le vin leur est indispensable. Pour la célébration des offices religieux bien sûr, mais aussi parce qu'à cette époque le rôle des monastères est aussi d'offrir l'hospitalité aux voyageurs et de soigner les malades. Et déjà l'on a compris que, comme le dira Pasteur plus tard, « le vin est la plus hygiénique des boissons ». En effet à cause de sa légère acidité et de sa teneur en alcool modérée, il ne transmet pas les germes pathogènes; c'est alors la seule boisson sûre. Pour les moines, le vin sert également de base à la préparation de remèdes.

En 1448

En 1448 le vignoble de Menetou-Salon fut acheté par Jacques Cœur 8000 livres tournois (environ 550 000 euros). Il fit du vin de Menetou-Salon l'un des plus beaux ornements de sa table seigneuriale. Grand Argentier du roi Charles VII, celui que les historiens nomment « le roi de Bourges » avait pour rôle d'approvisionner la cour et nul ne doute que le vin de Menetou-

Salon y trôna. On dit même qu'Agnès Sorel favorite de Charles VII aimait à se reposer sous les vieux tilleuls encore debout près du château actuel.

A partir du XVII^{ème} siècle

Menetou-Salon n'étant pas desservi par une voie d'eau navigable, une partie du vin est livré à Bourges et dans les environs sur des voitures à cheval et l'autre partie est distillée dans des alambics et expédiée vers le nord sous forme d'alcool. En 1840, un incendie se déclare dans un alambic situé près de la fontaine Saint Pierre. L'alcool enflammé se répand sur le ruisseau qui traverse le bourg. Toutes les maisons du bourg-bas sont détruites par le feu.

En 1959

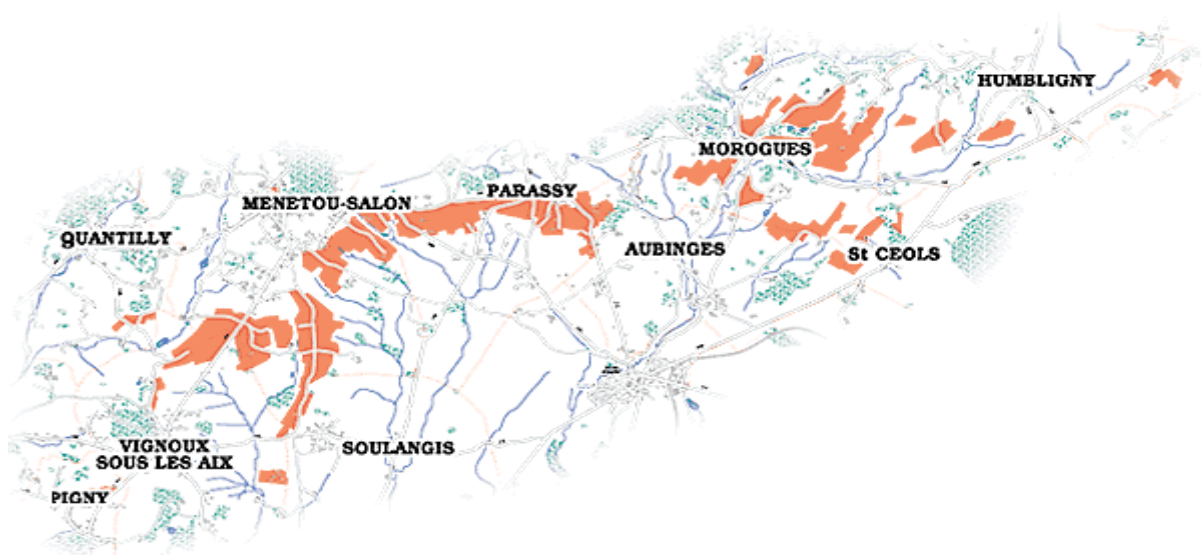
En 1959, Menetou-Salon est la commune du vignoble qui donne son nom à l'Appellation d'Origine Contrôlée qui couronne les vins issus des communes de : AUBINGES, HUMBLIGNY, MENETOU-SALON, MOROGUES, PARASSY, PIGNY, QUANTILLY, SAINT CÉOLS, SOULANGIS, VIGNOUX-SOUS-LES-AIX.

Le terroir

-Le vignoble de Menetou-Salon est délimité sur une superficie de 1090 ha dont la moitié est déjà plantée. L'aire d'appellation couvre donc 10 communes. La grande homogénéité des sols de Menetou-Salon permet de conférer au produit une belle et une véritable identité.

- A l'ère secondaire, la mer recouvrait la région de Menetou-Salon, formant dans ses fonds, des sédiments calcaires très riches en coquillages et notamment en petites huîtres en forme de virgule (*Nanogyra Striata* ou "ergot de mouton" ou "oreille de poule" jadis en berrichon).

A la fin du jurassique, (il y a 141 à 146 millions d'années) la mer a disparu avant la période glaciaire. Cet étage géologique porte le nom de "kimmeridgien" par référence à la baie de Kimmeridge dans le Sud de l'Angleterre, dont le sous-sol présente les mêmes caractéristiques.



L'âge géologique du sol du vignoble de Menetou-Salon date du Jurassique supérieur pour former le Kimméridgien inférieur et supérieur (type de sol que l'on peut trouver aussi en Chablis Grand Cru). On y trouve donc des "calcaires de Buzancais" (Kimméridgien inférieur) au sommet des collines et des "marnes de Saint Doulchard" (Kimméridgien supérieur) à la base, on peut y trouver aussi des Ammonites.

La formation de cette "Marne de St Doulchard" autrefois connue sous le nom de "Marne à Exogyres" couvre une partie Nord de la Champagne Berrichonne, de Bourges (à 20 kms) jusqu'au Sancerrois.

A Menetou-Salon, les cépages Pinot Noir et Sauvignon trouvent des conditions optimales pour développer au mieux leur potentiel aromatique sur les sols calcaréo-marneux d'âge kimméridgien.

Le Menetou-Salon est un vrai vin de terroir.

Les cépages

Le Sauvignon

Les grappes du Sauvignon présentent une forme cylindro-coniques, avec des grains très serrés, à peau épaisse, dont la chair est ferme et croquante. Les arômes typiques sont marqués par le sol et le climat. La palette d'arômes développés dans les vins issus de Sauvignon est extrêmement riche et peut atteindre des sommets de complexité : le fameux goût de "pierre à fusil" mais aussi le floral (iris, sureau, rose, acacia, tilleul), le végétal (buis, genêt, rhubarbe, asperge), le fruité (cassis, fruits de la passion, litchi, orange, pamplemousse, goyave) et autres tels que le musc ou la viande rôtie. Le Sauvignon représente 70% des surfaces et 75% de la production des vignobles du Centre-Loire. C'est le cépage unique des vins blancs de Menetou-Salon.

Le Pinot noir

Le Pinot Noir se caractérise par une grappe compacte de petite taille et avec de petits grains serrés de forme ovale. La peau du raisin est mince et sa couleur d'un bleu-noir velouté. Le jus de raisin est parfaitement incolore, c'est donc la macération de la pellicule du raisin, qui contient les pigments colorés, et du jus lors de la fermentation qui lui donne sa couleur d'un beau rouge cerise légèrement teintée de violet. La fragilité de ce cépage exige des conditions de production bien particulières, entre autre un climat ni trop chaud ni trop froid et des sols bien drainés, afin de le laisser exprimer toute sa finesse et la richesse de ses arômes. Ses senteurs sont marquées par la griotte, la violette, les bois précieux sur les vins jeunes, les cerises à l'eau de vie, le gibier et la truffe au vieillissement. Le Pinot Noir est cultivé en Centre-Loire depuis fort longtemps et représente aujourd'hui 20 % de la surface plantée en vigne. C'est le cépage unique des vins rouges et rosés de Menetou-Salon.

Domaine Chatenoy

Isabelle et Pierre Clément mettent en valeur cette propriété ancestrale dont on retrouve les origines dès 1560. Ils exploitent une superficie de 60 hectares sur plusieurs parcelles pour produire trois cuvées de blanc et deux de rouge. Ils emploient 15 permanents à l'année .

Vigne âgée de 30 ans et plus

Mode cultural. Culture raisonnée, ébourgeonnage. Palissage.

Taille : Guyot simple

Réc olte selon la maturité des parcelles

Vin présenté :

Blanc

La cuvée « Dame de Chatenoy.2011 » 10,70Euros (12,40 avec le port)

- Cépage : Sauvignon, âge moyen de la vigne de 30 à 50 ans .
- Terroir : argilo-calcaires(Marnes kiméridgiennes) exposé Sud , Sud-Ouest
- Vinification : Sélection des raisins à haut niveau de maturité, triage puis pressurage pneumatique en grains entiers, stabilisation à froid , fermentation spontanée des levures indigènes en cuves inox thermo-régulées, élevages sur lie totales avec bâtonnage régulier pendant 10 mois, mise en bouteilles à l'automne.

- Production/ 0 à 30000 bouteilles/an selon millésime

Domaine Chavet (depuis le XVIIème siècle)

- **Le premier des vignobles du Centre-Loire à avoir reçu la double qualification "AGRICULTURE RAISONNÉE" et QUAL'ITERRE.**
- Le Domaine CHAVET est situé sur la commune de MENETOU SALON, au coeur même de l'appellation. *Le vignoble a été reconstitué en 1959 et renouveler au fur et à mesure des besoins...*
- La qualité des vins est le résultat harmonieux du mariage des dons de la nature et du travail du vigneron.
- Pratique la « vendange verte » c'est-à-dire enlever des raisins pour limiter le rendement.
- Les vignes sont enherbées pour préserver la vie du sol et éliminer l'érosion.
- Les raisins sont récoltés sains grâce à la pratique de la lutte intégrée et à un suivi technique permanent.
- Les vendanges sont faites à parfaite maturité après analyses par un laboratoire certifié
- Nombre de cuvées : 2 blancs, 3 rouges, 1 rosé
- 25 hectares, 50% rouge et 50% en blanc

Vins présentés :

Blancs

« *La cuvée EXCEPTION2011* » 9,60 Euros

Élevage pour 15% en barriques 12 mois sur lies fines pour le blanc, le reste en cuve inox puis assemblage qui offrent des vins puissants et étonnants de concentration, de matière et d'arômes, mais toujours dans la typicité du MENETOU-SALON.

- « *Cuvée vendange de Toussaint2010* » 9.85 Euros (50cl) *Vin surprise de la soirée*



Domaine Pellet

A Morogues, à l'extrême Est de la vallée de la Loire, le domaine s'est accroché à sa terre. Sous la très belle parcelle de rouge des Cris, tout près du centre du village la cave prend abri.

Terroir et travail de la vigne

Nous retrouvons des sols argilo-calcaires, plus précisément des marnes kimméridgiennes. La région bénéficie d'un climat semi-océanique ; les parcelles se situent à environ 300 mètres d'altitude sur la commune de [Menetou-Salon](#) et jusqu'à 350 mètres sur les côteaux de [Morogues](#).

Afin d'extraire la diversité minérale de nos parcelles, le travail que nous effectuons est dicté par l'observation des vignes au jour le jour. Aucune action n'est systématique ; chacune accompagne la vigne et lui permet d'extraire et de se nourrir le mieux possible des qualités et de la typicité du sol.

Le travail de la terre cherche à préserver sa biodiversité pour qu'elle demeure vivante, pour cela aucun désherbant, ni pesticide n'est utilisé. Le recours aux ébourgeonnages permet d'équilibrer la charge de la vigne, ce qui favorise par la suite des rendements plus faibles et une qualité gustative riche.

Cette attention et ce travail de la vigne permettent d'aller bien au-delà des arômes variétaux des cépages de l'appellation.

Les baies sont récoltées à maturité optimale et expriment alors toute la richesse du sol et du climat où elles se sont développées.

La tâche suivante est d'en prendre grand soin pour que les jus portent les mêmes qualités

Superficie 40 hectares dont 65% en blanc et 35 %rouge. Les vendanges sont manuelles manuelle .

La production se répartie entre 3 rouges et 4 blancs

[Vins présentés :](#)

Blanc

Cuvée « LES BLANCHAIS 2011 », 16 Euros

Plantation de la vigne en 1966

Superficie 2,7hect, Pieds 7500/hect

Vinification : Pressurage pneumatique, débourage statique à froid. Fermentation en cuve bois et inox thermo régulées

Elevage en fûts et cuves inox(majoritaire) sur lies fines. Vin non filtré

Rouge

Cuvée Morogues « les cris 2011 », 16,50 Euros

Monopole du domaine, cépage :Pinot noir

Exposition : Est/Oouest

Âge de la vigne

En moyenne 50 ans

Production

1 500 bouteilles

Densité de plantation

7 500 pieds/hectare

Nature des sols

Marnes kimméridgiennes

Vinification

• Cuvaion dans des foudres bois de 50 hl 3 à 4 semaines

• Préfermentation à 10 °C pendant 5 à 7 jours

• Fermentation avec levures indigènes pendant 2 à 3 semaines environ(quelques pigeages et remontages effectués en début de fermentation).

• Assemblage direct des jus de goutte et des jus de presse

Élevage

- En fûts de 400 l pendant 7 à 11 mois



Domaine de Coquin, chez Francis Audiot

Le Domaine de Coquin, indiqué sur le cadastre de Napoléon était déjà présent au moyen-âge puisqu'il dépendait du château de Coquin, château médiévale aujourd'hui disparu, laissant quelques vestiges, témoignages de son existence passée. Il s'étend aujourd'hui sur 15 Hectares (65% blanc, 35% rouge) rendement 50hl /ha.

Taille: guyot simple

En vieux français : terre « coquine » signifiait terre difficile à travailler, ou à amadouer, voire à séduire.

Les vignes du Domaine de Coquin sont situées sur 3 des 10 communes de l'appellation Menetou-Salon, Parassy et Vignoux sous les Aix. Escaladant les flancs argilo-calcaires d'une succession de collines, le sol accueille les deux cépages : Le Sauvignon et Pinot Noir, plantés sur **kimméridgien calcaire d'origine sédimentaire dit « oreille de poules »**

L'exposition Sud - Sud-Ouest est sensiblement la même pour toutes les parcelles et confère un ensoleillement indispensable à la bonne maturation des raisins.

Chaque parcelle est vendangée et vinifiée séparément en fonction de sa maturité. Après dégustations, la récolte est assemblée pour donner des vins plus complexes.

Le vignoble est mené en culture raisonnée.(mise en place des surfaces d'enherbement, limitation des intrants...)

Vin présenté :

Rouge

Cuvée « Mathilde » 2011, tarif 11,50 Euros

-Age moyen de la vigne 35 ans ;

-Macération à froid puis fermentation avec des levures indigènes.

- Remontages et pigeages pendant 12 à 14 jours

- Fermentation malo-lactique puis élevage en « tonnes » (fûts de 700 litres) pendant 12 mois, le boisé reste discret et délicat.

- Les tanins fondus apportent néanmoins leur personnalité. Un dosage réussi entre le chêne, le fruité et la structure pour apporter la complexité et la persistance.

- Commercialisé après un an de bouteille, c'est un vin prometteur qui procure déjà beaucoup de plaisir à 16 °C avec les plats savoureux et recettes mijotées de Grand-Mère.
- 5 à 10 ans de garde

Domaine Gilbert

Le Domaine Philippe Gilbert est un domaine familial installé au cœur de l'AOC Menetou-Salon. La construction du Chai actuel date de 1900.

Les vins de la propriété sont le reflet de la plus juste expression des terroirs argilo-calcaires de l'appellation. La production se décline en deux cuvées :

- **La cuvée « Domaine »** - en blanc, en rouge et en rosé -, qui pourrait être qualifiée de traditionnelle, propose des vins aux valeurs de fraîcheur et d'équilibre.
- **La cuvée « Les Renardières »**, en blanc et en rouge, qui est élaborée en barrique à partir des vignes parmi les plus âgées du domaine, offre des vins complexes et puissants.

Le choix de la biodynamie :

- Mise en place en 2006, sur l'ensemble des 28 hectares de la propriété, les méthodes préconisées par l'agriculture biodynamique ont permis d'envisager la vigne avec un regard neuf.

La biodynamie adaptée à la viticulture est le résultat de recherches menées à partir du cours aux agriculteurs, cycle de conférences que le penseur autrichien Rudolf Steiner a donné en 1924. Concrètement, il s'agit de valoriser le sol et la plante par des préparations issues de matières végétales, animales ou minérales, en tenant compte des rythmes des astres.

Le labour vient compléter ce travail : il assure l'oxygénation nécessaire de la terre et permet au système racinaire, véritable colonne vertébrale de la vigne, de plonger dans les différentes strates du terroir. Ce sont ces racines saines et profondes qui assurent au raisin la fraîcheur, la complexité et la force qui permettent d'élaborer des vins à la fois droits, précis, longs en bouche et harmonieux.

- Avec 15 ha en Pinot Noir et 13 ha en Sauvignon , le domaine a la particularité de produire plus de rouge que de blanc.
- Rendement 45hl/ha en pinot noir (59 autorisés) 32hl/ha en sauvignon (40- 45 autorisés)
- Taille guyot simple et double, vendanges manuelles

Vin présenté :

Rouge

« **Les Renardières Rouge 2010** », tarif : 24 Euros

- Elaborées à partir des deux hectares du clos des Treilles, (exposition sud –sud-est) sur la commune de Parassy, les quelques **5 000 bouteilles** produites en 2010 révèlent un pinot noir de grande tenue.

-Elevage **en fûts** de **deux ou trois vins**.

Sa robe est d'un beau rouge profond, avec des teintes violines. L'élégance de ce vin s'affirme avec des notes de réglisse, d'épices et de griottes. C'est toute la puissance et la finesse du pinot noir sur un grand terroir argilo-calcaire.

Mis en bouteille **en juillet 2012**, il commence tout juste à s'ouvrir et à donner le meilleur de lui-

même. Il est impératif de le décanter deux bonnes heures avant de le déguster. Le servir en carafe est chaleureusement recommandé.

Potentiel de garde au moins 20 ans

