

Menetou-Salon AOP

Éric Louis

2024 : une récolte menue et précieuse forgée par une année climatique complexe

2024, année bissextile et année des 13 lunes... présage d'un climat capricieux ? Notre vignoble n'a pas été épargné par les pluies incessantes qui ont favorisé la prolifération du mildiou. Si nous devons comparer ce millésime à un autre, personne n'a le souvenir d'une pression de mildiou aussi importante. Malgré tout, l'ensoleillement du mois d'août et l'écart de températures entre le matin et l'après-midi ont favorisé la maturation lente des raisins. Si au printemps, 2024 figurait parmi les millésimes les plus précoces depuis une soixantaine d'années, on a finalement vendangé sur des dates classiques : le 27 septembre. Notre travail acharné est ainsi récompensé, non pas par l'abondance, mais par la qualité. La signature de ce millésime est portée par un bon équilibre entre les sucres et les acidités mettant en exergue le côté frais et fruité des vins, typiques de notre région ligérienne.



Cépage : sauvignon blanc



Terroir & vignoble : les vignes sont plantées sur un terroir de marnes et calcaires kimméridgiens reconnaissable par ses milliers de restes de petites coquilles d'huîtres fossilisées communément appelées « oreilles de poule ».



Vinification : à leur arrivée au chai, les raisins sont pressés avec la plus grande attention pour respecter au maximum le fruit. Ensuite, le moût est débourbé à froid pendant 12 heures. Le jus clair est placé en cuves inox thermorégulées pour entamer la fermentation alcoolique sous température contrôlée comprise entre 18°C et 22°C.

Élevage : à la fin de la fermentation, le vin est élevé sur lies fines en cuves inox inertées sous azote. Ce pur sauvignon sera mis en bouteille au printemps après les opérations de clarification et de stabilisation.



Dégustation : suave et délicat... Ce sauvignon blanc ligérien libère de jolis parfums de fleurs blanches et d'agrumes. Il possède une acidité bien dosée et une finale ronde et persistante.



Service : 10°C à 12°C

Accords mets & vins : servi à l'apéritif, il prépare en douceur votre palais à la plus fine gastronomie. Les meilleurs accompagnements seront les huîtres, les fruits de mer, les poissons et des salades variées.

Potentiel de garde : 3 à 4 ans selon les millésimes.

