

MENETOU-SALON

« HOMMAGE » 2022

Domaine Jean Teiller



Situation : Le vignoble de Menetou-Salon prolonge vers le sud-ouest celui de Sancerre sur 336 hectares, aux portes de Bourges.

Après un parcours riche de nombreuses expériences (notamment François Chidaine à Montlouis-sur-Loire et Jean-Louis Trapet à Gevrey-Chambertin, mais aussi un passage en Nouvelle-Zélande), Patricia Luneau et son mari Olivier s'installent à Menetou-Salon et

récupère le domaine jusqu'à alors aux mains du père de Patricia, Jean Teiller.

Que de chemin parcouru depuis 2003, 1^{er} millésime pour le couple vigneron. Chaque année est une remise en question, chaque année les doutes s'installent mais leur permettent d'avancer et n'effacent pas leurs certitudes : s'ouvrir aux autres, observer la nature, la respecter, la préserver, comprendre les terroirs exceptionnels de Menetou-Salon pour produire des vins de qualité, des vins d'émotion, des vins vivants.

Encépagement : Pinot Noir 100 %.

Terroir : Terroirs argilo-calcaires.

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 2025 à 2030

Observations : Le nez offre une complexité et une profondeur qui rappellent incontestablement le caractère des plus belles cuvées de la Côte d'Or, quelque part entre Volnay et Chambolle. On retrouve la gourmandise et l'éclat de la cerise, le charme floral de la pivoine, et des senteurs de pot-pourri donnent beaucoup d'élégance et de classe à ce vin nuancé et subtil.

On aime la finesse de grain des tannins, souples, enrobés. La finale, tonique, laisse entrevoir un soupçon d'orange confite et une touche iodée. C'est franchement éblouissant.

Accords Mets/Vin : Pâté de Pommes de Terre Berrichon, Andouillette de Canard grillée, Jambonneau rôti à l'ail

