

LES 7 PRINCIPES DE GAULT&MILLAU

1

L'indépendance
totale vis-à-vis
des établissements.

2

**Le recrutement
d'enquêteurs**
exigeants, gourmets
et gourmands.

7

La vérification
de nos informations.

Quand savoir-faire,
ingrédients
et personnalités
sont réunis pour
le meilleur.

3

L'anonymat
des enquêteurs
lors des évaluations.

6

La mise à jour
régulière par des
évaluations continues.

5

Le règlement
des additions.

4

**La visite dans des
conditions normales**
de fréquentation.

VINS

& VIGNOBLES

L'AOC MENETOU-SALON

Dans le département du Cher, à 15 kilomètres de Bourges, Menetou-Salon est une appellation confidentielle qui regroupe un peu moins de 100 vigneron produisant des vins dans les trois couleurs. Moins célèbre que sa voisine Sancerre, parce que plus petite, cette appellation de reconnaissance internationale est pourtant citée dans des actes du seigneur de Menetou-Salon dès le XI^e siècle.



Voici une sélection des meilleures cuvées dégustées par nos experts. Retrouvez l'intégralité des notes et commentaires ainsi que les présentations des domaines sur notre site :

gaultmillau.fr

Dans la région de Menetou-Salon, la vigne apparaît avec l'arrivée des Romains, et se développe au Moyen Âge grâce aux moines. Comme le reste du vignoble français, celui de Menetou-Salon est décimé à la fin du XIX^e siècle par le phylloxéra. Afin de le sauver, les vignerons créent en 1890 un syndicat viticole et arboricole et plantent des cépages « nobles » tels que le sauvignon blanc et le pinot noir. Grâce à un travail collectif, ils obtiennent la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) Menetou-Salon en 1959. Le vignoble d'environ 650 hectares produit majoritairement des vins blancs (73%), mais aussi des rouges (24%) et des rosés (3%).

Un sol et un climat adéquats

Les sols de l'appellation Menetou-Salon font partie de la ceinture qui borde le Bassin parisien, puis passe au sud de la Champagne et au nord de la Bourgogne, dans la région de Chablis. À l'époque du Jurassique il y a plus de 150 millions d'années, le climat est tropical et la région, recouverte par une mer chaude, ce qui explique la présence actuelle, en sous-sol, de roches sédimentaires calcaires composées de couches d'argile et de fossiles d'huîtres. Ce sont les fameuses marnes kimméridgiennes (appelées localement « terres blanches »). On peut retrouver également quelques terroirs à silex, à l'instar du vignoble de Sancerre. Les sols bruns calcaires et les rendzines brunifiées permettent une juste maturité du pinot noir et du sauvignon blanc. Les coteaux en pente, bien exposés, et les vents dominants empêchent les risques de maladies

10 COMMUNES POUR UNE APPELLATION

L'aire d'appellation de Menetou-Salon est située sur 10 communes du Cher : Aubinges, Humbligny, Menetou-Salon, Morogues, Parassy, Pigny, Quantilly, Saint-Céols, Soulangis et Vignoux-sous-les-Aix, toutes autorisées à compléter leur nom par la mention « AOP », qui peut être suivie de la dénomination géographique complémentaire « Val de Loire ».

liées à une pluviométrie abondante et protègent les vignes des risques de gelées.

Des vins monocépage

Les vins rouges et rosés sont élaborés uniquement à partir du cépage pinot noir. Le terroir de marnes argileuses et le climat froid de la région confèrent aux vins rouges une matière tannique légère, des arômes de cerise et de prune ainsi qu'une jolie finale épicée. Ils pourront accompagner des plats légèrement relevés tels qu'un filet de porc sauce pomme-gingembre ou un dessert aux fruits rouges.

Quant aux vins blancs, ils sont produits avec le cépage sauvignon blanc. Le calcaire des marnes et l'effet d'un climat océanique atténué leur apportent une palette aromatique variée associant des notes minérales, fruitées et même mentholées. Leur équilibre, mêlant suavité et fraîcheur, s'accordera parfaitement avec des poissons crus ou marinés. L.G.

MENETOU-SALON BLANCS



Retrouvez
l'intégralité des
dégustations
sur notre site.

ISABELLE ET
PIERRE CLÉMENT

Clos des Treilles

2022

94/100

Un nez timide, mais qui exprime déjà un bouquet complexe autour de l'aubépine et de la verveine, puis du pin. L'ananas et le fruit de la passion suivent, agrémentés de touches de poivre. En bouche, on retrouve ce beau fruit mûr associé à une sensation d'herbe fraîche coupée. C'est vif avec de beaux amers qui font penser à de la peau de pêche. Un vin avec une belle longueur épicée.

21 €

OLIVIER
FOUCHER

2023

92/100

Le nez est flatteur sur des effluves de thé noir à la pêche, de framboise, d'agrumes mûrs, mais aussi de calcaire qui dynamise le tout. La bouche démarre sur une belle vivacité et continue avec une texture ample et minérale. Un vin très énergique dont la finale fraîche et zestée prolonge la bouche. Il exprime un raisin juteux et son terroir. C'est beau et bon.

9,50 €

DOMAINE DE
CHAMPARLAN

Cuvée Marcy Bin

2022

91/100

Un nez agréable comme chez un fleuriste, entouré de jasmin, de lys et de chèvrefeuille. Le miel, le poivre blanc et la noix de muscade complètent cette palette aromatique. En bouche, avec une très jolie mâche, on retrouve un côté floral délicat, avant une montée en puissance marquée par des notes de génoise à la pomme. La finale boisée et épicée est longue et bien fraîche.

16 €

LES CHAIS DU
VAL DE LOIRE

Jean-Paul Godinat

2023

89/100

Le sauvignon développe ses arômes de fleurs blanches et de fruits tropicaux tels que l'ananas et la papaye avec une pointe de citron vert. En bouche, l'attaque se révèle légère, puis la texture prend de l'ampleur et se termine par une belle finale crayeuse qui donne des amers salivants. Un vin harmonieux, qui exprime son cépage et son terroir.

9,90 €

JOSEPH DE
MAISTRE

Cuvée des Bénédictins

2023

89/100

Le nez de cette cuvée exprime une belle aromatique autour du pain grillé, du beurre, du citron confit et de la menthe. Il reste cependant encore un peu discret et méritera d'être ouvert en avance. La texture est riche et enveloppante et donne une sensation agréable. Un vin consensuel qui s'adaptera très facilement à table.

16,65 €

VIGNOBLES
BERTHIERClément
et Florian Berthier

2023

89/100

Le nez est frais, autour des fruits blancs et des fleurs blanches. En bouche, on retrouve cette aromatique avec une touche d'agrumes, qui apportent eux aussi leur lot de fraîcheur. Un vin résolument frais et élégant, idéal pour accompagner quelques huîtres.

15 €

MENETOU-SALON ROUGES



Retrouvez
l'intégralité des
dégustations
sur notre site.

OLIVIER
FOUCHER

2023

91/100

Un vin qui « pinote ». Le pinot noir exprime ses arômes de fraise, de rose et de pivoine avec une touche fumée. En bouche, les tanins sont encore un peu serrés et nécessitent une ouverture préalable pour oxygéner le vin. Mais la structure est là, qui s'associe à une sensation fraîche et élégante avec des notes de cerise. Un vin tout en finesse à la finale réglissée.

10,50 €

DOMAINE
DES BROSSES

2023

90/100

Un nez timide sur la rose et le piment. En bouche, les tanins ne sont pas trop présents, mais ils ont juste la bonne accroche pour donner un vin acidulé mais rond autour de la griotte, la framboise et la groseille et une pointe de poivre noir. C'est long et on y revient sans hésiter. Un vin parfait pour l'apéritif.

14 €

FOURNIER
PÈRE ET FILS
Côtes de Morogues

2022

90/100

Un nez graphite et fruits des bois se dégage après une aération nécessaire. La bouche donne au vin un joli caractère. La texture se révèle ronde et soyeuse avec des arômes fumés et boisés qui apportent de la complexité. La finale reste fraîche et épicée.

16,10 €

JOSEPH DE
MAISTRE
Cuvée Louise

2022

90/100

Le vin démarre par un bouquet intense de confiture de cerise et de fumée de cheminée. En bouche, c'est puissant. Fruits noirs, poivre et réglisse enveloppent le palais et donnent une belle ampleur. Les tanins et la finale sanguine resserrent pour l'instant l'ensemble. Un vin prometteur à ouvrir dans un an ou deux.

20 €



REMOORTERE

2023

89/100

Le nez est réduit au départ, mais une ouverture en avance permettra de dévoiler le musc et le lilas qui font voyager. La bouche révèle une belle ampleur sur de jolis tanins poudreux. Un vin avec de la lumière et du caractère. La finale fraîche, fruitée, florale et légèrement fumée donne une belle énergie.

17 €

ISABELLE ET
PIERRE CLÉMENT
Classique

2023

88/100

Un nez très discret qui demandera de l'aération pour dévoiler de sympathiques notes de fruits rouges. En bouche, les fruits rouges et une touche de graphite accompagnent un vin joliment charnu et long. Plutôt jeune, il faudra patienter encore un peu pour le déguster.

17 €