

# MENETOU-SALON BLANC « LA MONTALOISE » 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<sup>er</sup> 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 :** Sauvignon 100 %.

**Terroir :** Terroirs argilo-calcaires.

**Température de Service :** 10 à 11°C.

**Potentiel de Garde :** 2 à 3 ans.

**Observations :** Ce vin est élevé essentiellement en vieux foudres. Une utilisation particulièrement judicieuse et maîtrisée du bois qui va au fil des mois patiner la puissance naturelle du vin, tout en révélant son étoffe et sa belle palette aromatique.

On est saisi par l'impression de clarté et de netteté que le vin dégage. Les arômes s'imbriquent avec beaucoup de naturel, dans un registre mêlant harmonieusement le fruit, le végétal et le minéral.

La bouche n'est pas en reste, dévoilant une matière dense, mais jamais lourde ni exubérante. Un vin dynamique, sec, toujours fin et tendu, littéralement pénétrant.



**Accords Mets/Vin :** Sandre au beurre blanc, Risotto aux noix de Saint-Jacques...