



Menetou-Salon, het kleine zusje van de Sancerre ?

Colette Machiels



Eindwerk academiejaar 2014 – 2015

voor het verwerven van de titel
Sommelier-Conseil

geschreven in opdracht van

de Vlaamse Wijnacademie
en
l' Université du Vin de Suze-la-Rousse

door

Colette Machiels
Steenweg 44
9810 Eke

Sommaire Contents

INTRODUCTION	5
1. <u>La vallée de la Loire</u>	6
➤ La vallée de la Loire	
➤ Le Centre-Loire	
➤ Le sol et les cépages	
➤ Appellations	
➤ Vins du Val de Loire – bureau de promotions	7
➤ Vinotourisme	8
2. <u>Menetou-Salon</u>	10
➤ Histoire	
➤ Les vignobles	
➤ Les sols	
➤ Vins et mets régionaux	12
➤ Les domaines et dégustations:	13
▪ Cave Fraiseau-Leclerc	13
▪ Domaine Pellé	14
▪ Domaine de Châtenoy – Clément	17
▪ Domaine de Loye	20
▪ Domaine C. et G. Turpin	21
▪ Domaine de l' Ermitage, L. & G. de la Farge	23
▪ Domaines Minchin	26

3. <u>Sancerre</u>	27
➤ Histoire	
➤ Les vignobles	
➤ Les sols	
➤ Vins et mets régionaux	28
➤ Les domaines et dégustations:	
▪ Domaine Thomas & Fils	30
▪ Henri Bourgeois	32
▪ Domaine de la Rossignole – Domaine du Lorient	34
▪ Domaine Serge Laporte	35
▪ Domaine de Saint Pierre, Prieur Pierre et Fils	36
4. <u>Sancerre versus Menetou-Salon</u>	38
5. <u>Dégustation à l’aveugle</u>	41
CONCLUSION	43
Annex: sources consultées	44

INLEIDING

Wijnen uit de prachtige streek van de Loire, terecht “De tuin van Frankrijk” genoemd, hebben reeds enige tijd een prikkelende aantrekkingskracht op mij. Hun frisse sauvignon blanc, hun zachte pinot noir of complexe chenin blanc, ... stuk voor stuk te ontdekken pareltjes.

Bij sauvignon blanc denken we bijna automatisch aan Sancerre, maar wat met de omliggende gebieden ? Maken zij ook gelijkaardige kwalitatieve wijnen of zijn ze minder geliefd omdat ze een andere kwaliteit zouden hebben ? Slechts een 30 kilometers van Sancerre ligt Menetou-Salon met dezelfde druiven, dezelfde stijl, maar zo goed als onbekend.

Vraag aan Belgische wijnliefhebbers of ze Sancerre kennen, ze zullen volmondig “ja” antwoorden. Vraag of ze Menetou-Salon kennen, de kans is groot dat ze jou het antwoord schuldig blijven.

Hoe is zo iets gekomen ? Welke factoren hebben tot dit fenomeen geleid ? En brengt de toekomst verandering ?

Hoogtijd om op veldonderzoek te gaan ! Wijdomeinen selecteren, ter plaatse gaan kijken, wijnen degusteren en per slot van rekening: hun zelf de vraag stellen naar de oorzaak van dit alles. Want antwoorden wil ik vinden.

En zo kwam ik op een regenachtige zomerdag terecht in Quantilly, een klein dorpje in de appellatie regio van Menetou-Salon om mijn onderzoek te starten. De beste wijnboeren van de streek werden bezocht en bestookt met mijn vragenlijst. Ik werd er hartelijk onvangen door sympathieke wijnboeren en ze waren aangenaam verrast door mijn nieuwsgierigheid.

Sancerre, als tegenpool van mijn studie kon niet uitblijven. En het eerste wat mij opviel onderweg naar Sancerre was het veranderende landschap. Van glooiend naar de zachte heuvels van Sancerre, het was prachtig. En daar kwam plots de stad inzicht: helemaal boven op de rots met van daaruit een adembenemend zicht op de Loire ! Het educatief wijnmuseum “La Maison des Sancerre” bracht vele technische aspecten aan het licht, evenals een lichtspel over de verschillende bodems en regio’s: een meer dan geslaagd project. Met al die kennis kwam ik enthousiast aan bij enkele grote en kleinere wijndomeinen in Verdigny en Chavignol. Mijn vragenlijst werd op een totaal andere manier beantwoord. Waarom vroeg ik hun mening over Menetou-Salon, terwijl we toch in Sancerre waren ? Dit was toch niet te vergelijken, of wel soms ?

Is Menetou-Salon écht het kleine zusje van de Sancerre ? Of zou ze mooie troeven hebben die nu nog verborgen lijken...

1. La vallée de Loire



Déjà présent dans la Vallée de Loire à l'époque gallo-romaine, le vin représente un véritable modèle historique et culturel favorisé ensuite par l'impulsion des grandes abbayes au V^e siècle. Il est partie intégrante de la culture du « bien vivre » qui s'est développée dans la région.

Du mont Gerbier-de-Jonc à Nantes (plus de 1 000 km), la Loire et ses affluents représentent l'une des régions les plus étendues du vignoble français. Voilà pourquoi la Vallée de Loire propose **divers terroirs** produisant des vins d'une grande variété bien que parfois issus des mêmes cépages. Ces derniers, très nombreux, sont parfaitement adaptés aux différentes conditions rencontrées : les sols (roches, roches altérées, graves, sables, graviers et altérite), **la multitude de climats** et le relief varié. Tous ces éléments ont forcé les viticulteurs à adopter de multiples traditions viticoles.

Cependant, tous les vins de cette région ont en commun une personnalité marquée par **la fraîcheur, la vivacité et l'élégance**. Parmi les cépages dont sont issus les vins de la Vallée de Loire, les plus fréquemment cultivés sont le chenin, le cabernet franc, le cabernet-sauvignon, le gamay, le sauvignon et le pinot noir.

La sous-région Centre-Loire se situe dans la région Vallée de la Loire, au sud-est du Bassin parisien. Sa superficie est difficile à déterminer et le vignoble constitué de parcelles variables en taille et isolées, mais également de parcelles de plusieurs

centaines d'hectares. Sur une assise calcaire, le Centre-Loire présente au moins quatre types de sols : les terres blanches, bruns calciques profonds, **donnant aux vins fermenté, vivacité et plénitude** ; les caillotes, de calcaires durs, qui apportent aux vins **plaisance, tendresse dans leur jeunesse** et un fruité caractéristiques ; les grillottes, de calcaires friables **dont les vins retirent des notes de fruits confits et de miel** ; et les chailloux, siliceux avec des éléments fins et grossiers (argiles, limons et sables, graviers, et cailloux) , donnant aux vins fermenté, arômes persistants, une nuance épicée et une note de pierre à fusil. Les caillotes et les grillottes sont des sols peu profonds et pierreux, ils se réchauffent donc rapidement au printemps et ont un bon écoulement des eaux de pluie, ce qui a pour conséquence une maturation précoce des raisins pour une production de vins fins, tendres et fruités. Le climat semi-continental à variations microclimatiques est idéal pour les cépages sauvignon qui donnent aux vins blancs une harmonie et une perfection rare, idéal également pour le pinot noir produisant des vins rouges peu connus mais non moins surprenants.

La région Centre-Loire compte **neuf appellations** mais est particulièrement réputée pour ses AOC Sancerre, Quincy, Reuilly et Menetou-Salon. Sont comprises dans ces appellations celles issues des vignobles d'Auvergne (Saint-Pourçain, Côte-roannaise et Côtes-du-Forez).

Bureau de promotions: Vin du Val de Loire



InterLoire, Interprofession des Vins du Val de Loire, est née de la volonté des vignerons et négociants du Nantais, de l'Anjou, du Saumurois et de la Touraine pour défendre et développer leurs Appellations. L'ensemble représente 50 appellations, de Nantes à Blois, de toutes couleurs - blanc, rouge, rosé - en vins tranquilles ou de fines bulles, sur les 86 appellations composant la mosaïque des vins de Loire de Nantes à Sancerre.

4 grandes missions :

- Accroître la notoriété et promouvoir l'image de nos vins d'Appellations du Nantais, d'Anjou, du Saumurois et de la Touraine, en France comme à l'étranger
- Développer la qualité de ces vins et accompagner le développement technique régional
- Organiser et harmoniser les pratiques et relations professionnelles en usage sous contrôle des pouvoirs publics
- Elaborer et publier les analyses économiques sur le marché.

Territoire

InterLoire regroupe 4 000 vignerons, 60 négociants, et 15 caves coopératives de Nantes à Blois.

Dans le Val de Loire, 1 autre interprofession collabore à la renommée du vignoble ligérien :

B.I.V.C. : Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre



Les marques Touristiques de la Région Centre

Les secrets des vins blancs angevins résident dans la vendange tardive. Le raisin, au terme de sa maturité, est atteint d'un cryptogame parasite qui concentre les sucres des fruits. Il s'agit de pourriture noble. Certains ont des vertus diététiques, comme le vin de Pissotte. Dans la région de Saumur, vous trouverez des vins champagnisés. Vous pourrez suivre la **Route des vins du Val de Loire** au gré de votre fantaisie... Le Guide Touristique vous aidera à concocter un parcours où les plaisirs gustatifs et culturels formeront une heureuse association. Le premier itinéraire prend place dans la région de Nantes. Il est connu sous l'appellation « Entre océan et Champtoceaux ». Ce sera l'occasion de boire ce muscadet, issu d'un cépage bourguignon implanté en Pays nantais au début du XVIIe siècle. Sec, léger et fruité, il convient très bien aux poissons, mollusques ou crustacés.

Puis, vous entrerez « entre Champtoceaux et Saumur », dans la région des vins d'Anjou qui sont parmi les plus purs, les plus clairs, les plus fruités des Pays de Loire. Des vins si raffinés y sont cultivés que Louis XI, connaisseur, disait de ceux de La Roche-aux-Moines « C'est comme une goutte d'or ». A Layon, promenez-vous dans la forêt de Beaulieu puis sur le coteau. Le pittoresque de la région s'exprime par

d'anciens lavoirs et des moulins. Par ailleurs, deux boucles permettent, en bicyclette, d'aller jusqu'à l'abbaye royale de Fontevraud (XIIe) de style gothique angevin. Vous pourrez descendre dans ces habitations troglodytiques dont certaines ont été transformées en auberges. Au château d'Angers (XIIIe), la tapisserie de l'Apocalypse, véritable joyau médiéval est à retenir ainsi que Saumur et les châteaux. Vous pouvez préférer rendre hommage aux vins de Touraine, dans ces caves en tuffeau qui assurent au vin une fraîcheur constante (Chinon et Bourgueil). Choisissez alors le circuit « Entre Saumur et Chenonceau ». Le plus difficile sera de choisir parmi cette succession de très élégants châteaux : Chinon, Amboise, Chenonceau, Langeais, Villandry, Azay-le-Rideau qui sont sur votre route.

En direction de la Sologne, en empruntant la vallée du Cher, le circuit propose « Entre Chenonceau et Saint-Aignan ». Vous goûterez au pineau de La Loire, aux notes de litchi et d'ananas. Et aussi à ces blancs secs qui accompagnent si bien les entrées. Encore des châteaux : Chaumont, Cheverny, Chambord, Valençay et Blois.

Enfin, les amateurs des crus de jasniers, coteaux du Loir et du vendômois, plus secrets, dans des caves creusées dans le roc, prendront la direction de « la vallée du Loir ». La ville de Vendôme et les villages troglodytes ne sont pas à dédaigner.

« **Le vin est ce qu'il y a de plus civilisé au monde** » disait Rabelais. Il faut dire que ce compagnon de qualité accompagne avec talent les spécialités de la région, pays de bonne chère et jardin de la France.



2. Menetou-Salon

On raconte que César, en 52 avant JC, venu faire le siège d'Avaric – actuelle ville de Bourges – était très friand de vin produit par les gaulois de la région: les Bituriges. Mais, c'est au début de l'An 1000 que le vignoble de Menetou-Salon est cité dans des actes de donation à l'Abbaye St-Sulpice. Un peu plus tard, en 1450, Menetou-Salon devient possession du Grand Argentier, Jacques Coeur, grand amateur de ses vins. Au XIX^{ème} siècle, l'horizon s'assombrit sur le vignoble français et Menetou-Salon n'y échappe pas: vers 1860, l'oïdium, un champignon, importé d'Amérique, fait des ravages: on découvre rapidement un remède en protégeant les vignes avec du soufre. Quelques années plus tard, un autre champignon, le mildiou, lui aussi venu d'Amérique, frappe à nouveau les vignobles. On organise la lutte en utilisant la bouillie bordelaise. Malheureusement, un fléau bien plus dangereux apparaît: le Phylloxéra ! Insecte qui anéantit l'ensemble du vignoble français en quelques années. Vers 1900, on a enfin trouvé la parade contre le Phylloxéra, un croisement entre variétés françaises et américaines. Mais certains vignerons préfèrent d'utiliser des plants greffés: la racine est américaine, résistante au parasite, la partie productrice est française et qualitative.

Menetou-Salon, protégé par une vaste zone sylvestre, bénéficie d'un écosystème favorable à la culture de la vigne. En 1958, les viticulteurs y revendiquent l'appellation Coteaux du Sancerrois pour bien montrer la continuité avec les crus du piton rocheux. Après de nombreuses palabres, ce nouveau siège de Sancerre accouche de l'A.O.C. Menetou-Salon, un nom connu depuis le Moyen Age. Au milieu du XV^e siècle, Jacques Coeur, grand argentier de Charles VII, appréciait tant les vins de Menetou-Salon qu'il s'offrit la seigneurie tout entière. Si les meilleurs terroirs se situent dans ce région de Morogues, cette appellation décline avec brio les trois couleurs. Les rouges, cerisés et friands, sont issus du cépage pinot noir, comme les rosés. Le véritable orgueil de ce vignoble empreint de convivialité reste les blancs, produits à partir du cépage sauvignon. Les touches d'agrumes attestent la bonne maturité du raisin, elles sont complétées par des notes de fleurs blanches, d'épices, avec pour les grandes cuvées cette minéralité qui sied si bien aux meilleurs sauvignons.

Véritable joyau des vignobles du Centre Loire, le terroir du Menetou-Salon est unique. Résurgence du secondaire, sa constitution argilo-calcaire du Kiméridgien est appelée "Oreille de Poule" de par la forme de ses agglomérats de petites coquilles d'huîtres fossilisées.

En 1959 l'appellation Menetou-Salon est obtenue.

Surface: 1090 ha classées sur 10 communes
Rendement maximum autorisé: 65hl/ha pour les blancs, 59hl/ha pour les rouges
Production en 2013: 26.820 hl dont 65% de Blanc, 30% de rouge, 5% rosé
Cépages: **Pinot noir 35%**, 186 ha
Sauvignon Blanc 65%, 349 ha

La qualité des années récentes:

2011	moyen
2012	très bien
2013	En rouge= bien En blanc= moyen
2014	superbe



Les sols

Le substratum géologique de l'appellation Menetou-Salon est très homogène. Il s'agit pour l'essentiel des marnes de Saint-Doulchard (ou marnes à exogyres) qui datent du Kimméridgien (Jurassique supérieur, 145 millions d'années) et suivant une cuesta

calcaire orientée ouest/est. On trouve les sols issus de ces marnes à la base des collines. On trouve également des calcaires de Buzançais datant aussi du Kimméridgien. Les sols qui en sont issus se trouvent pour leur part au sommet des collines.

- **Morogues:** zone tardive avec des vins frais et taillés pour la garde (plus pentues et argileuses que celles de Menetou) Vins de finesse et de fraîcheur. Ils sont marqués par des arômes d'agrumes les premières années, puis présentent des arômes de truffe. Puisque les terrains sont plus argileuses cela convient bien au pinot noir.
- **Parassy:** zone très régulier, caillouteuses. Vins particulièrement fins.
- **Menetou-Salon:** zone plus argileuses. Vins plus riches et onctueux.

Dans l'ensemble de l'aire classé, ce sont plus souvent les sauvignons qui sont plantées sur les terres dites "chaudes", alors que les pinots sont plutôt installés sur les terres les plus tardives.

Historiquement, ils veulent des pinot noirs légers, alors pas besoin de terres particulièrement chaudes. Mais aujourd'hui, les attentes sont différentes et pour amener le pinot noir à l'équilibre que l'on recherche, certaines terres trop tardives ne conviennent plus tous les ans.

➤ Mets et vins

Fromages Sylvie Gimone

Près de Menetou-Salon, au hameau de la Rongère, Sylvie Gimonet produit des crottins frais, savoureux sur les rouges de l'année, des crottins demi-secs légèrement crémeux, bien en phase avec les blancs de Morogues, et des crottins secs, pour des sauvignons d'année généreuse.

Biscuiterie Cannelle et Bergamote

Entre Menetou-Salon et Aix, cette biscuiterie est une halte savoureuse entre deux visites de caves. Si les cakes au miel, les tuiles du Berry aux amandes, les croquets framboise ou les sablés constituent les ornements gourmands traditionnels, il ne faut pas oublier les spécialités salées, comme les feuilletés aux lardons ou au crottin de Chavignol, bien en phase avec les sauvignons. La galette aux pommes de terre convient parfaitement aux rosés et aux rouges. La grande tradition des croquets du Berry aux amandes et aux noisettes s'exprime ici pleinement.

➤ Les domaines de Menetou-Salon:

▪ **Cave Fraiseau-Leclerc, 3-5 Rue du Chat, 18150 Menetou-Salon**

Les vignes du domaine se répartissent sur trois communes de l'appellation :

✦ Vignoux sous les Aix : Clos de Champaloin, Clos des Guéraldes et Clos St-Pierre

✦ Menetou-Salon : Clos de Beauregard et Clos de Davet

✦ Parassy : Clos d'Argent.



Le domaine comprend 7 ha de vignes dont la moitié est plantée en Pinot noir pour les rouges et rosés et l'autre en Sauvignon pour les blancs sur des sols argileux calcaires. La majorité des travaux se font à la main et l'ensemble du vignoble est travaillé au sol. On effectue un effeuillage du côté du soleil levant ainsi une vendange verte après la floraison. La cave permet de vinifier les vins dans le respect de la tradition et de la modernité et ainsi de découvrir au fil du temps, le fruit du travail.

Vins:

Menetou-Salon blanc 2013

Ce vin blanc est le résultat de l'assemblage des parcelles situées au Clos de Champaloin, Clos des guéraldes et Clos de Davet plantées en Sauvignon.

Vin aux arômes d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits bien mûrs.

Bonne longueur en bouche.

Vin idéal pour les apéritifs, poissons, fruits de mer, fromages...

A servir entre 8 et 10°C

Menetou-Salon rouge 2012

Ce vin rouge est le résultat de l'assemblage des parcelles situées au Clos de Champaloin, Clos de Beauregard et Clos St-Pierre plantées en Pinot noir.
Vin aux arômes de fruits rouges très mûrs, cassis, mûres, griottes.. avec finale fruitée.

Guide Hachette 2014

Cépage 100% pinot noir

Vin puissant et léger, fruité aux parfums de fruits rouges ,belle couleur grenat et jolie structure tannique.

A consommer entre 8 et 10 ans

A servir entre 16 et 18°C

Menetou-Salon rosé 2013

Ce vin rosé est le résultat de l'assemblage des parcelles situées au Clos de Champaloin, Clos de Beauregard, et Clos St-Pierre plantées en Pinot noir.

Vin issu de saignées, aux arômes de fruits bien mûrs.

Récolté sur des terres argilo-calcaires, ce vin sec, issus de pinot noir, allie fraîcheur et fruité. Il se boit jeune.

Idéal pour barbecues, plats exotiques, salades composées, charcuteries.

Conservation 1 à 2 ans

Température à servir: 10 à 12 °C

▪ Domaine Henry Pellé, 18220 Morogues

Bon génie de Menetou-Salon dans les années 1960-1970, alors que l'appellation n'intéressait qu'un public limité, Henry Pellé a développé l'image de marque de son vignoble. Après le décès accidentel de son fils, c'est sa belle-fille Anne qui a repris le flambeau. Le travail à la vigne comme celui en cuverie permettent une véritable sélection des terroirs. Ainsi en blanc, on a des expressions bien marquées: le Morogues est délicieusement tonique et le Clos de Ratier prendra de la complexité avec l'âge des vignes. Ce terroir qui a fait la réputation de Morogues a été replanté en 1988 et les derniers ares en 2003. Ici le calcaire kimméridgien excelle, il confère au vin des touches iodées.

L'envie est d'exprimer les différents terroirs riches ; le but principal est d'obtenir un fruit de qualité, récolté à maturité parfaite. Le travail de séparation des terroirs n'est rien sans un travail très précis dans la vigne.

Toutes les parcelles ont pour base des sols argilo-calcaires, plus précisément marnes kimméridgiennes. La région bénéficie d'un climat continental ; 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 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. La terre doit être vivante, pour cela ils n'utilisent ni désherbant, ni pesticide. 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 à la vigne permet d'aller bien au-delà des arômes variétaux de cépages. Les baies récoltées à maturité optimale expriment alors toute la richesse du sol et du climat où elles se sont développées.

A l'arrivée en cave, les raisins blancs sont triés au besoin et pressés directement pour que la pulpe ne s'oxyde pas au contact de l'air. Les pressoirs pneumatiques permettent une extraction lente et douce des jus. Ils passent ensuite dans des cuves inox thermo-régulées ; elles permettent de gérer avec précision les fermentations qui suivent. La réception des rouges demande un travail plus important. La vendange est triée, souvent égrappée et portée en cuve par des tapis élévateurs. Les fermentations se font en cuves bois ou inox de petits volumes. Le travail d'extraction durant les macérations est considéré chaque jour après dégustation des jus. Il consiste en des pigeages et remontages appropriés, le but étant toujours de rendre la qualité du fruit éclatante, soutenue par des tanins fins. Pour l'élevage, chaque identité de terroir justifie des moyens différents, ayant pour action de soutenir une expression mais en aucun cas de la transformer. Ils sont propres à chaque cuvée pour chaque millésime.

Très généralement les blancs sont élevés sur lie. En proportions faibles et mesurées, ils en sont parfois passés en fûts ou petites cuves bois. Les vins rouges sont élevés en cuves inox (petits volumes), cuves bois ou barriques ; les élevages ne dépassent jamais 12 mois.

Les vins ne sont pas filtrés ; lorsqu'ils arrivent à la bouteille, la grande satisfaction est de croire qu'un sans faute permet l'expression pure du terroir.

Vins: Le Clos de Blanchais reste une référence en sauvignon, sa minéralité bien épanouie fait merveille au bout de trois ans sur des lasagnes de légumes truffées. Il convient d'en posséder plusieurs millésimes en cave pour jouer sur toutes les palettes de ce grand cru du Berry bien servi par Julien Zernott, l'un des meilleurs faiseurs de vin de l'Hexagone.