



Domaine de Champarlan, David Girard Menetou Salon

« J'ai créé le domaine en 2003 à l'âge de 20 ans, depuis j'agrandis le domaine petit à petit... » David Girard

Les cuvées du domaine...

Menetou Salon blanc - *Fruit et Fraîcheur*



Portrait du vigneron

David Girard, aujourd'hui rejoint par son frère Luc, est un jeune vigneron passionné par son métier.

Dès l'obtention de son baccalauréat professionnel viticole en 2003, il s'installe immédiatement sur ce petit domaine de moins de 1 hectare à l'époque. Il a depuis peu à peu développé l'exploitation au fil des années. Aujourd'hui, il exploite 5 hectares en appellation Menetou Salon, et quelques autres vignes en Sancerre.

Dans la vigne...

Terroir : **Sédiments calcaires** dits « pieds de poule » datant du jurassique supérieur (Kimméridgien et Portlandien)

Cépages : **100 % sauvignon** pour les blancs, **100 % pinot noir** pour les rouges.

Conduite du vignoble :

- Vignoble conduit en **lutte raisonnée** (sans accréditation).
- **70% des vignes sont enherbées** afin de limiter l'érosion des terroirs situés en coteaux. Le sol au pied des cepes est soit désherbé, soit travaillé, en fonction de la météorologie.
- **90% des vignes sont des jeunes vignes**, plantées depuis la création du domaine.

Dans la cave...

- La vinification s'effectue en cuves inox thermo-régulées après un pressage pneumatique respectant au mieux la qualité de la vendange.
 - Vendange mécanique (transport en benne à double fond).
 - **Les vins blancs :** élevage sur lies de 3 à 8 mois en fonction du millésime, avec une légère filtration avant mise en bouteilles
 - **Les vins rouges :** vendange 100% égrappée mise en cuves thermo-régulées. Un léger remontage et un pigeage sont effectués quotidiennement pour faire des vins de plaisir, sur le fruit sans trop de tanins. (Pas forcément de filtration avant la mise en bouteilles)
- La fermentation malo-lactique se fait à suivre afin de commercialiser les vins dès le Printemps.

Revue de presse

2* Le Guide Hachette des vins 2017

Menetou Salon blanc 2015

« Les jeunes vignerons David Girard et son frère Luc conduisent un vignoble de 5 ha en phase de développement : nouvelles plantations, nouveau chai de vinification et d'élevage, création d'un caveau de réception.

Discret mais très fin, le nez est comme de la dentelle, rodé de notes de noyau de pêche et de melon. Le gras très prononcé de la bouche et sa texture onctueuse sont bien compensés par la fraîcheur, la salinité et une finale ferme, qui apportent beaucoup d'élégance et de longueur. »



100 % Sauvignon

Vinification : **Vinification parcelle** en cuve inox thermo régulée. Elevage sur lies fines puis assemblage.

Mise en bouteille : Filtration Kieselguhr pour révéler tout son éclat et sa brillance.

Dégustation :

Vin sec aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches, séduisant par sa finesse et sa vivacité. Belle longueur en bouche. L'argile blanche donne à ce Menetou Salon toute sa rondeur et sa richesse en bouche. La finesse de ces arômes provient du calcaire plus profond.

Conservation 2 à 3 ans

Température de service 8 à 10°C

Accords mets et vins :

A servir dès l'apéritif. Il accompagne parfaitement: fruits de mer, crustacés, poissons, asperges, fromages...

Menetou Salon rouge - *Rondeur et Souplesse*

100% Pinot noir

Vinification : Macération à froid durant 3 à 5 jours puis vinification en cuve inox thermo-régulée avec un pigeage et un remontage par jour pour extraire la finesse des arômes du Pinot noir sans trop de tanins pour des vins légers et sur le fruit.

Mise en bouteille : Filtration Kieselguhr pour révéler tout l'éclat et la palette de couleurs.

Dégustation :

Belle couleur rubis. Vin léger et fruité aux arômes de fruits rouges mûrs (cassis, mûres, griottes...). Jolie structure tannique sur une finale tout en fruit. Bouche friande souple et fruitée. Un vin de plaisir et de convivialité.

Conservation : 7 à 8 ans

Température de service: 16 à 17 °C

Accords mets et vins : C'est un vin que l'on peut boire maintenant pour accompagner les viandes blanches, les poissons par exemple et dans 2 à 3 ans il accompagnera parfaitement le gibier ou les viandes rouges.



BOUQUET de LOIRE

Une passion, le Vin - Une région, la Loire

La Taille Loiseau - 32, route de Montlouis - 37270 SAINT MARTIN LE BEAU - Tél. 02.47.50.87.69 - Fax 02.47.50.88.78 - contact@bouquetdeloire.com

www.bouquetdeloire.com