

CHÂTEAUMEILLANT

AU CŒUR DE L'HARMONIE



Consacré en appellation en 2010, Châteaumeillant est situé au sud de Bourges. Ce site très anciennement viticole produit des rouges et des rosés provenant de terroirs très typés, issus majoritairement du cépage gamay.

HISTOIRE

L'origine du vignoble se situe au V^e siècle. Châteaumeillant fut le Meylan des Bituriges avec la vigne biturica, le Mediolanum de Peutinger, nœud routier gallo-romain, véritable entrepôt d'amphores. Grégoire de Tours mentionne Châteaumeillant dès 582. De 1220 à 1275, des chartes de franchises réglementent le bon vin, les corvées et le ban des vendanges. Ce dernier existe toujours. À la fin du XVIII^e siècle, on importe le plant lyonnais. En 1830 le gamay beaujolais s'installe de façon durable. La réputation de Châteaumeillant s'est établie grâce à son célèbre « gris », vin issu du pressurage immédiat des raisins de gamay. Les qualités de ces vins seront reconnues en 1965 par un arrêté qui consacrera le vignoble en VDQS (vin délimité de qualité supérieure). L'appellation d'origine contrôlée sera obtenue par décret du 22 novembre 2010.

LE VIGNOBLE

Localisation : au sud du Cher et de l'Indre.

Communes : 7 – Châteaumeillant, Saint-Maur, Vesdun, Champillet, Feusines, Nêret et Urciers.

Date d'obtention de l'AOP/AOC : 23 novembre 2010.

Superficie : 83 hectares

- **Rouges** : 58 ha
- **Rosés** : 25 ha

Sols : les sous-sols sont constitués d'une assise métamorphisée comportant principalement des grès, des micaschistes et des gneiss sur laquelle reposent des sols siliceux à dominante sableuse et sablo-argileuse.

Climat : le climat régional est tempéré à tendance continentale. Les températures moyennes rencontrées varient de -1°C en hiver à 24°C en été. Cette forte amplitude s'explique par une influence océanique réduite. Châteaumeillant a le climat le moins chaud des vignobles de la région (influence du Massif central), la pluviométrie moyenne est de 756 millimètres par an mais est régulière sur toute l'année.

LES VINS

Cépages :

- **Rouges** : gamay (assemblage possible avec le pinot noir à concurrence de 40 %).
- **Rosés** : gamay (assemblage possible avec pinot noir et pinot gris à concurrence de 40 %).

Production annuelle moyenne sur les cinq dernières années : 1 281 hl

- **Rouges** : 784 hl
- **Rosés** : 497 hl

Rendements maximums autorisés : 55 hl/ha

Dégustation : les Châteaumeillant rouges marient des arômes de fruits rouges et des notes poivrées. Les rosés dits « gris » présentent un grain, une fraîcheur et un fruité originaux. Fruits blancs et pêches de vigne se fondent en notes sucrées.