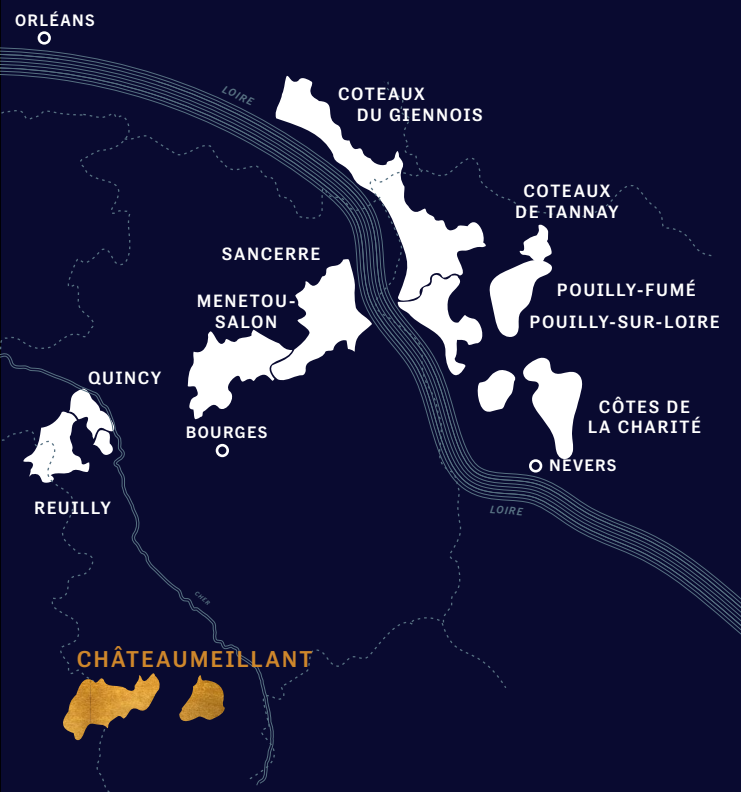


CHÂTEAUMEILLANT



@vinsducentroloire - #vinsducentroloire
www.vins-centre-loire.com



BIVC

Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre-Loire
9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre
contact@vins-centre-loire.com / Tél. 02 48 78 51 07

Crédit photos : © Pierre Mérat

SOWINE



CHÂTEAUMEILLANT
VINS DU CENTRE-LOIRE



CHÂTEAUMEILLANT



L'HISTOIRE

L'origine du vignoble se situe au V^{ème} 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^{ème} siècle, on importe le plant lyonnais. En 1830 le Gamay beujolais 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).

7 COMMUNES

LOCALISATION

Sud de l'Indre et du Cher

SUPERFICIE

90 HA

OBTENTION DE L'AOC

2010

CÉPAGES

Rouges : Gamay (60% minimum en assemblage possible avec le Pinot Noir)

Rosés : Gamay, Pinot Noir et Pinot Gris

ANECDOTE

Pierre Richard est un amateur du vin gris de Châteaumeillant qu'il a notamment apprécié à l'occasion des 70 ans du film Jour de Fête à St Sévère.

LES SOLS

Les vignes de Châteaumeillant sont plantées sur 2 sols principaux :

Les sables et les grès
Les schistes et le gneiss



ARÔMES PRINCIPAUX

Rouges : framboise, cerise, griotte, fruits noirs (cassis, mûre, etc)
Rosés : pêche de vigne, pamplemousse, groseille, framboise et fraise des bois

DÉGUSTATION

Les Châteaumeillant rouges marient des arômes de fruits rouges et fruits noirs. En bouche ils sont d'une jolie rondeur, bien structurés avec des tanins fondus et souvent de légères notes poivrées, épicées.

Les rosés dits « Petit Gris » présentent une belle fraîcheur et un fruité délicat où les arômes de fruits blancs et de pêche de vigne dominant.

IDÉES GOURMANDES

Rouges : Charcuteries, viandes blanches (veau), magret de canard

Rosés : Apéritif, grillades, salade de fruits frais, cuisine orientale