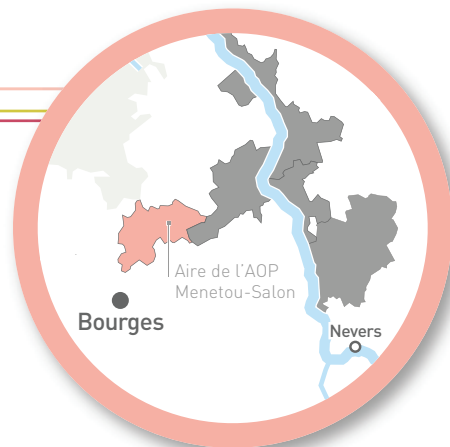


MENETOU-SALON

AU CŒUR DE L'EXPRESSION

Situé aux abords de Bourges, entre le Pays-Fort sancerrois et la Champagne berrichonne, le vignoble de Menetou-Salon couvre dix communes sur 586 hectares. À l'ère secondaire, la mer recouvrait complètement la région de Menetou-Salon, formant dans ses fonds des sédiments calcaires très riches en coquillages et notamment en petites huîtres en forme de virgule. Une homogénéité de sols favorable à l'épanouissement du sauvignon blanc et du pinot noir, conférant aux vins une belle et véritable identité.



HISTOIRE

Des actes de l'an 1063 et 1100 prouvent que le seigneur de Menetou faisait don à différents ordres religieux de la région, et plus particulièrement à la célèbre abbaye de Saint-Sulpice-les-Bourges, de vignes sises au Clos de Davet. En 1190, Hugues de Vèvre, seigneur de Menetou-Salon, donne lui aussi des vignes à l'abbaye de Loroy. Les vieux écrits relatent que le vin du vignoble de Menetou-Salon fut un des plus beaux ornements de la table seigneuriale du grand argentier Jacques Cœur qui acquit la seigneurie de Menetou en 1450. On dit même que, quand Agnès Sorel, favorite de Charles VII, venait se reposer au château, elle appréciait particulièrement les charmes du vin du « Clos de la Dame ».

LE VIGNOBLE

Localisation : sur la rive gauche de la Loire dans le département du Cher.

Communes : 10 – Menetou-Salon, Quantilly, Aubinges, Saint-Céols, Morogues, Soulangis, Parassy, Pigny, Vignoux-sur-les-Aix, Humbligny.

Date d'obtention de l'AOP/AOC : 23 janvier 1959.

Superficie : 590 hectares

- **Blancs** : 403 ha
- **Rouges** : 169 ha
- **Rosés** : 18 ha

Sols : les vignes sont plantées sur des sédiments calcaires du jurassique supérieur (kimméridgien). La côte (Cuesta) vigoureuse à l'est (Morogues), s'adoucit vers l'ouest en direction de Menetou-Salon.

Climat : le climat régional est tempéré à tendance continentale. Les températures moyennes varient de -1°C en hiver à 26°C en été. Cette forte amplitude s'explique par une influence océanique réduite. La pluviométrie moyenne est de 739 millimètres par an.

LES VINS

Cépages :

- **Blancs** : sauvignon blanc.
- **Rouges et rosés** : pinot noir.

Production annuelle moyenne sur les cinq dernières années : 32 267 hl

- **Blancs** : 24 200 hl
- **Rouges** : 7 307 hl
- **Rosés** : 760 hl

Rendements maximums autorisés :

- **Blancs** : 65 hl/ha
- **Rouges** : 59 hl/ha
- **Rosés** : 63 hl/ha

Dégustation : les Menetou-Salon blancs sont frais et fruités, épicés et possèdent une belle structure. Ils marient des arômes d'agrumes et de fleurs. Des pointes poivrées et mentholées se révèlent en une bouche ronde et pleine. Les rouges sont souples et parfumés. Les fruits mûrs de cerise ou de prune dominant. Les rosés suggèrent des arômes de fruits blancs et de fruits secs.

