

Domaine Jean Teiller - Menetou-Salon blanc - 2015



Si l'histoire de ce domaine familial démarre dès les années 1950 sous l'impulsion de Léon Millet, c'est sous l'égide de sa fille et de son mari, Jean Teiller, que la vocation viticole s'affirme et que la réputation des vins du domaine grandit, simultanément à la reconnaissance de l'appellation.

A la tête d'un beau patrimoine de vignes, réparties sur les communes de Menetou-Salon, Parassy et Aubinges, les Teiller ont très tôt compris la richesse qu'ils pouvaient tirer de la diversité de ces terroirs à dominante argilo-calcaires, mais très variés dans leur exposition, la profondeur des sols, leur niveau d'ensoleillement etc...

C'est aujourd'hui la petite-fille de Jean Teiller, Patricia, elle-même œnologue, et son mari Olivier Luneau qui ont la charge de maintenir les vins du domaine au plus haut niveau. Formés tous deux chez les meilleurs vignerons (François Chidaine, Jean-Louis Trapet ou encore Thierry Matrot, excusez du peu), ils ont rapidement entrepris la conversion en bio de l'ensemble du vignoble familial. Fidèles à la tradition familiale d'une expression pure et nuancée du terroir, ils n'ont de cesse de se mettre au service de la vigne et du raisin, afin que ceux-ci soient véritablement en symbiose avec leur environnement.

Aujourd'hui, leur Menetou-Salon, majoritairement élevé en cuves (5% de fût) ne cesse de gagner en précision, en intensité et en éclat. La preuve avec ce très beau millésime 2015 franchement brillant ! Dès le premier nez, on sent la finesse d'un fruit en parfaite santé, entre notes de pomme Granny, poires Comice et Conférence et citron, qu'accompagnent d'élégants arômes de coriandre et de poivre blanc. Élégant et aérien, le vin n'en est pas moins ample et savoureux en bouche, porté par des saveurs d'agrumes et d'une longueur très appréciable !

Un petit bijou, aussi agréable en apéritif qu'avec un plateau de fruits de mer ou un poisson grillé, un tartare de daurade aux herbes ou des sashimis, qui ravira à coup sûr tous les amateurs de l'appellation Menetou-Salon !

Domaine Jean Teiller - Menetou-Salon blanc - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Aérien et sophistiqué : pomme
Granny, poires Comice et Conférence et
citron, qu'accompagnent d'élégants
arômes de coriandre et de poivre blanc.

Bouche : De la vivacité en attaque avec
une vraie densité, très sapide sur les
agrumes et les fruits blancs mûrs. Belle
longueur, très droite.

Accords mets-vins : Friture de poisson,
colin froid mayonnaise, tartare de
daurade, salade de haricots verts frais et
émincé de jambon cru ou cuit, sashimis,
bulots, crevettes grises et tourteau.
Valençay ou crottin de Chavignol.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020 au
moins.

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'1/2 heure
bienvenue.



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Raisonnée. Principes
biologiques.