



Domaine Clément, Isabelle et Pierre Clément Menetou Salon

"Pas de bon vin sans bon raisin" telle est la devise du domaine



Portrait du vigneron

Depuis quinze générations, la famille Clément, s'est attachée à rechercher la quintessence du merveilleux terroir de Menetou-Salon.

Isabelle et Pierre Clément ont donné au Domaine de Châtenoy son visage actuel, et ont le grand privilège d'être les conservateurs d'un terroir et d'un patrimoine authentiques. Pierre Clément, œnologue de formation, diplômé de l'université de Dijon, prend très grand soin à allier tradition et modernité. Leur deuxième devise pourrait être "**respect du terroir et des usages**".

Dans la vigne...

- **Encépagement** :

Sauvignon pour les 2/3 du vignoble, le reste en **Pinot noir**
Vignes âgées pour majorité d'environ 40 ans

- **Maîtrise des rendements** (taille raisonnée)
- **Ebourgeonnage** systématique
- **Vendange verte** si nécessaire
- Date des vendanges choisie pour chaque parcelle afin d'obtenir le meilleur sur l'ensemble du vignoble

Dans la cave...

- Traitement de la vendange par gravité
- **Tables de tri**
- Pressoirs pneumatiques : pressurage en grains entiers pour **respecter les raisins le plus possible**
- Cuves inox thermo-régulées pour assurer un suivi rigoureux des fermentations, avec pigeage pour les rouges.
- Chai à barriques contenant toute l'année 500 fûts. Le chêne provient des meilleures forêts françaises: Tronçais, Fontainebleau et forêts locales.
- Non intervention dans les vinifications : **levures indigènes** le plus souvent possible, fermentations très longues, élevage sur lies, pour l'épanouissement de chaque millésime.

Revue de presse

2* Le Guide Hachette des vins 2018
Menetou Salon Rouge Tradition 2015

« La longue cuvaison et l'élevage de douze mois en fûts ont donné vie à cette somptueuse cuvée. Rubis violine très prononcé, la robe est sombre à reflets cerise noire. Affirmé au nez, le boisé se fond dans des parfums fruités (griotte). La bouche est puissante, adossée à des tanins solides. Elle s'exprime sur de beaux arômes fruités et des notes grillées. D'une grande concentration, elle impressionne par son élégance et sa persistance. »

Les cuvées du domaine...

Menetou Salon blanc - Fraîcheur et Minéralité

Cépage : Sauvignon 100%

Age moyen des vignes : 20 à 40 ans

Sols : Argilo-calcaires (marnes Kiméridgiennes). Exposition Sud / Sud-Ouest.

Dégustation :

Remarquable expression du Sauvignon, agrumes et fruit de la passion, alliant fraîcheur et exceptionnelle longueur en bouche. A boire dans sa jeunesse.

Accords mets et vins :

Servir frais avec des poissons, des fruits de mer...



Menetou Salon Dame de Châtenoy - Élégance et Rondeur

Cépage : Sauvignon 100%

Age moyen des vignes : 30 à 50 ans

Sols : Argilo-calcaires (marnes Kiméridgiennes). Exposition Sud / Sud-Ouest.

Fermentation en cuves thermo-régulées. Elevage sur lies fines avec **bâtonnage** pendant 10 mois. Mise en bouteilles à l'automne.

Dégustation :

Tout en finesse, beaucoup de gras en bouche, mais sans excès. L'harmonie générale donne une impression de grande élégance. A boire assez jeune (2 à 4 ans).

Accords mets et vins :

Poissons et fruits de mer, viandes blanches et fromages.



Menetou Salon Pierre Alexandre - Ampleur et Complexité

Cépage : Sauvignon 100%

Age moyen des vignes : 30 à 50 ans. « Clos des Treilles »

Sols : Argilo-calcaires (marnes Kiméridgiennes)

Vinification : Fermentation et élevage d'un an en **barriques neuves**

Dégustation :

Cette cuvée permet de se faire une autre idée de ce que peut être le Sauvignon. Ses arômes de fruits confits, de surmaturation et de vanille le font entrer dans une autre catégorie. Il pourra se conserver 5 à 10 ans.

Accords mets et vins :

Viandes blanches, ris de veau, poissons en sauce, foie gras.



Menetou Salon rouge - Finesse et Equilibre

Cépage : Pinot Noir 100%.

Age moyen des vignes : 20 à 40 ans

Sols : Argilo-calcaires (marnes Kiméridgiennes)

Vinification : Fermentation en cuve inox thermo-régulée, élevage et fermentation malolactique en **barriques de 3 à 5 ans**.

Dégustation :

Ce vin issu d'une courte macération, aux arômes typiques de framboise et de fruits rouges, saura vous plaire par sa fraîcheur et son élégance aromatique.

Accords mets et vins :

Servi entre 12 et 15°C, il accompagnera volontiers les viandes rouges et blanches.



Menetou Salon rouge Tradition - Structure et Élégance

Cépage : Pinot Noir 100%.

Age moyen des vignes : 30 à 50 ans.

Sol : Terrain argilo-calcaire (marnes Kiméridgiennes). Exposé Sud Sud-Ouest.

Vinification : Fermentation en cuve inox thermo-régulée. Fermentation malolactique et élevage (1 an) en **fûts de chêne** (1/3 neufs, renouvelés chaque année).

Dégustation :

Tout en élégance ses arômes mêlés de framboise et de vanille en font un très grand Pinot noir. Il peut se garder de 5 à 10 ans.

Accords mets et vins :

A servir après quelques années de vieillissement en cave, avec viandes et gibiers.



A découvrir également...

Menetou Salon rosé : cuvée 100 % Pinot noir. Un vin de gourmandise et de fraîcheur.

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