CHÂTEAUMEILLANT

Pascal Chaupitre
chef de La maison de Célestin, à Vierzon (Cher).

Avec les châteaumeillants, nous sommes sur des vins de plaisir immédiat. Ils sont légers, fruités, gourmands ! Mais avant d'en arriver là, l'appellation a dû trancher la querelle des anciens et des modernes. Les anciens privilégiant le pinot noir, cépage qui apporte équilibre et finesse, et les modernes préconisant le gamay. Si le châteaumeillant est durement concurrencé par le mennetou-salon, appellation voisine, il n'a pourtant rien à lui envier. L'essayer, c'est l'adopter ! J'associe les châteaumeillants à une viande grillée comme un filet de bœuf et sa poêlée de girolles, un poisson de Loire, du jambon cru, un saucisson d'Auvergne...

Garde

5 ans au plus.

Les bons millésimes

2005, 2006.

Les coups de ❤ de Pascal Chaupitre

- **Version originale 2007,** rouge (7,70 €), Geoffrenet-Morval, 2 rue de la Fontaine, 18190 Venesmes. Tél. : 02 48 60 50 15.
- **Prestige des Garennes,** rouge 2006 (4,55 €) et gris 2007 (4,55 €), Cave du Tivoli, route de Culan, 18370 Châteaumeillant. Tél. : 02 48 61 33 55.
- **Châteaumeillant, rouge 2007 (7 €) et rosé 2007 (7 €), Domaine du Chaillot, place de la Tournoise, 18130 Dun-sur-Auron. Tél. : 02 48 59 57 69.**