

CARNET DE VIGNE
OMNIVORE 3^e CUVÉE
LES 200 VINS NATURE
100% RAISIN

+ 200
CAVISTES
NATURE!



omnivore

 hachette
FRANCOIS

Meylet bouchées doubles

LE VIGNERON Michel Favard slalome en C15 entre les grands châteaux de Saint-Emilion. Sur les 5200 hectares de la noble appellation, il en possède 1,70. Tout autour, Monsieur Axa, Monsieur Crédit Agricole, Madame Marionnaud... des voisins courtois qui ne partagent cependant pas son idée du vin. Alors Michel a tâtonné tout seul, de bêtises en découvertes, faisant le vin pour lui, pour sa propre expérience. Et c'est en Beaujolais qu'il a compris où elle le menait : au sans soufre et à la biodynamie. Alors il a tout lâché pour cumuler les mandats bordelais : propriétaire, ouvrier viticole, maître de chai, œnologue... et parfois même commercial quand il enlève les sièges à l'arrière du C15.

LA BOUTEILLE Saint-Emilion grand cru.

Meylet sort désormais un seul vin, issu de trois sols et dominé par le merlot (et 20% de cabernets). Jamais bousculé (pas de pompe dans la cave et aucune filtration), le jus garde son intégrité et prend le temps de mûrir doucement. Le vin en sort gourmand, dominé par un nez de pruneau, légèrement fumé et finement boisé. Old style but pure style.

HORS-CHAMP

Sans soufre. Pour s'en passer sur la vendange, Michel ne déroge pas. « cueillir le plus tard possible, en cagette, les meilleures grappes parmi les bonnes, examinées au coeur. » Dix coupeurs sur dix jours pour 1,70 hectares...

Écosystème. Le Château Pontet-Canet est l'un des rares crus du Médoc converti à la biodynamie. Sous l'impulsion de son régisseur Jean-Michel Comme, et avec le soutien de son propriétaire Alfred Tesseron, les 80 hectares de Pauillac y sont passés. À Pauillac, Tél. : 05 56 59 04 04

Autour de 50 € chez les cavistes
Michel Favard Château Meylet Labrie, 33420 Jugazan
Tél. : 05 57 84 76 10 • contact@chateau-meylet.com

