

Sylvie Augereau  
Antoine Gerbelle

# SOIF D'AUJOURD'HUI

**LA COMPIL DES VINS AU NATUREL  
250 VIGNERONS / 300 VINS / 100% RAISIN**

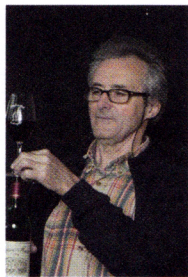
Tana  
EDITIONS

# CHÂTEAU MEYLET

## SAINT-ÉMILION GRAND CRU

### MICHEL ET DAVID FAVARD

**BOUCHÉES DOUBLES** Ces deux petits hectares en biodynamie sont situés en pied de côte ouest de Saint-Émilion, sur un sol de sables anciens. Le secteur « Gomerie », après L'Angélus pour ceux qui se la descendent en vélo en partant de Saint-Émilion. Michel Favard dirige le domaine familial depuis 1978 (passé en bio à la fin des années 1980) et produit depuis des années des vins (70-80 % merlot) solides dans un secteur pour des jus souplement construits, de demi-garde. Lui, il pige en cuve bois et donne une éducation assez droite à des vins bien constitués et d'un caractère entier. Sans filtration, ni adjonction de soufre, demande au final une bonne aération.



### SAINT-ÉMILION GRAND CRU ESPRIT DE MEYLET 2011

Goûté en magnum, il nous a fait du bien, donner un goût entier, tout en restant sur le fruit du saint-émilion. Le bois neuf (20 à 30 %) ne gâche pas le raisin, l'allonge est généreuse. Passage en carafe deux bonnes heures avant le service. Un bordeaux attachant, à boire à bouchée double, sur sept-huit ans. €€€€€

Château Meylet • Labrie • 3420 Jugazan • 05 57 84 76 10 •  
[www.chateau-meylet.com](http://www.chateau-meylet.com)