



Domaine Georges Millérioux, Nicolas Millérioux Sancerre

Portrait du vigneron



Vignerons de père en fils depuis plusieurs générations, Nadège et Jean-Claude ont le plaisir de voir leur fils **Nicolas Millérioux** les rejoindre sur le domaine familial de 17 ha en 2008. Une véritable volonté de faire progresser le niveau et la qualité des vins, déjà très séduisants.

Les cuvées du domaine...

Sancerre blanc - *Gourmandise et Minéralité*



Cépage : 100% Sauvignon

Terroirs : **argilo-calcaires**

Vinification : Elevage en cuve sur lies

Dégustation :

Nez exotique, sur des notes de mangue, de miel et d'épices. Bouche ample, presque moelleuse, équilibrée par un léger perlant qui apporte de l'énergie à l'ensemble. Finale en souplesse, épicée.

Accords mets et vins :

Très bon accord avec les poissons en sauce, une salade de crottins chauds.

Sancerre rouge - *Complexité et Finesse*



Cépage : 100% Pinot noir - Vendanges manuelles avec tri

Terroirs : **argilo-calcaires**

Vinification : Elevage en cuve

Dégustation :

Nez sur des notes de fruits presque confits et de fruits rouges typiques du cépage.

Accords mets et vins :

Très bon accord avec des viandes rouges, les viandes en sauce, le gibier et les fromages.

Sancerre blanc Les Chasseignes

Complexité et Minéralité



Cépage : 100% Sauvignon

Terroirs : **calcaires Kimméridgien et Oxfordien**

Vinification : Fermentation avec levure indigène à basse température. Elevage en cuve sur lies fines.

Dégustation :

Nez frais, sur des notes de fleurs blanches. Bouche ample, presque moelleuse, équilibrée par un léger perlant qui apporte de l'énergie à l'ensemble. Finale en souplesse, épicée.

Accords mets et vins :

Il convient très bien à l'apéritif, avec un tartare de Saint-Jacques aux zestes d'agrumes, un rôti de lotte ou bien avec des fromages de chèvre comme le crottin de Chavignol.

NICOLAS MILLÉRIOUX (DOMAINE MILLÉRIOUX)

Il a plaqué Jurançon pour Sancerre et Amigny

Passage de témoin
réussi entre Georges,
le grand-père, et
Nicolas.



Rugbyman, Nicolas Millérioux, 31 ans, est parti se former au vin à Jurançon. Il revient en 2008 sur le domaine familial et travaille d'abord 3 ha, dont il vend les raisins au négoce, avant de s'attaquer aux terroirs d'Amigny (Chasseignes, Coteau de l'Épée) et Sancerre (Romains, Paradis). Il développe la mise en bouteilles au domaine (70 000 bouteilles par an en moyenne). Ses vins sont élevés pour partie en cuves inox et béton, et pour partie en fûts. Nous avons beaucoup apprécié ses vins francs et directs, vinifiés en levures indigènes, aux tarifs angéliques. On trouvera même ici un étonnant gamay (Vin de France), structuré et digeste. Essai transformé ! **J.-E. S.**



Dans la vigne...

- Terroirs argilo-calcaires
- Parcellaire de vignes morcelé
- Culture en **lutte raisonnée**
- **Vendanges manuelles** pour le Pinot noir et mécaniques pour le Sauvignon

Dans la cave...

- Vinification par les levures indigènes

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