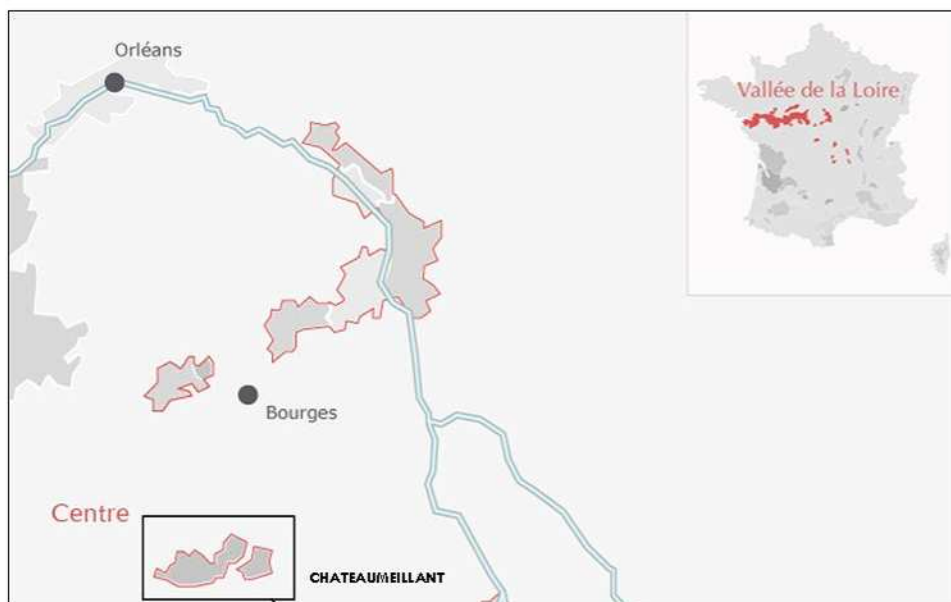


Novembre 2010 : Châteaumeillant, vignoble de 90 hectares, accède enfin à l'**Appellation d'Origine Contrôlée** (décret paru au Journal Officiel du 25 novembre). Ce vignoble est basé sur 7 communes : Châteaumeillant, St-Maur, Vesdun (dans le Cher), Champillet, Feusines, Néret, Urciers (dans l'Indre). Il produit des rouges et des rosés issus de terroirs très typés (assemblage de **gamay noir** à jus blanc majoritaire et **pinot noir** à concurrence de 40 %, parfois **pinot gris**).

- **Production annuelle moyenne** : 4 000 hl (530 000 bouteilles) dont 63 % de rouges.
- **Filière** : 24 déclarants dont 7 vignerons et 1 cave coopérative de 17 adhérents.
- **Sols** : le vignoble de Châteaumeillant est planté sur des terres siliceuses à dominante sableuses et sablo-argileuses. Les sous-sols sont constitués d'une assise métamorphisée comportant principalement des grès, des micaschistes et des gneiss.



Les petites appellations, 6ème volet de la liste:
Le vignoble de **CHATEAUMEILLANT** (36 + 18)



www.hynao.fr

Quelques vignerons de l'appellation:

- >Cave des vins de Châteaumeillant
- >Dom. Geoffrenet-Morval, Fabien JOFFRENET, 0248785465 ou 0248605015
- >Dom. Des Tanneries, SCEA RAFFINAT, 0248613516
- >Dom. Du Feuillat, Patrick LANNOIX, 0899236805
- >Dom. Le Pavillon, José Marc Da COSTA, 0234944312
- >Dom. Joffre, EARL de Montril, 0621572660
- >Dom. Du Chaillot, Pierre PICOT, 0248591585
- >Dom. Siret-Courtaud, Jacques SIRET, 0663517118
- >Dom. Lecomte, 0248692714
- >Dom. Goyer, Claire & Samuel GOYER, 0663780180



Conseils gourmands,
quelques plats
« compagnons » du
Châteaumeillant:

- Tourte à la roquette
- Queue de bœuf mijotée
- Beignet de crottin de chèvre chaud
- Boudin de chapon farci
- Mijotée de gésiers
- ...

