

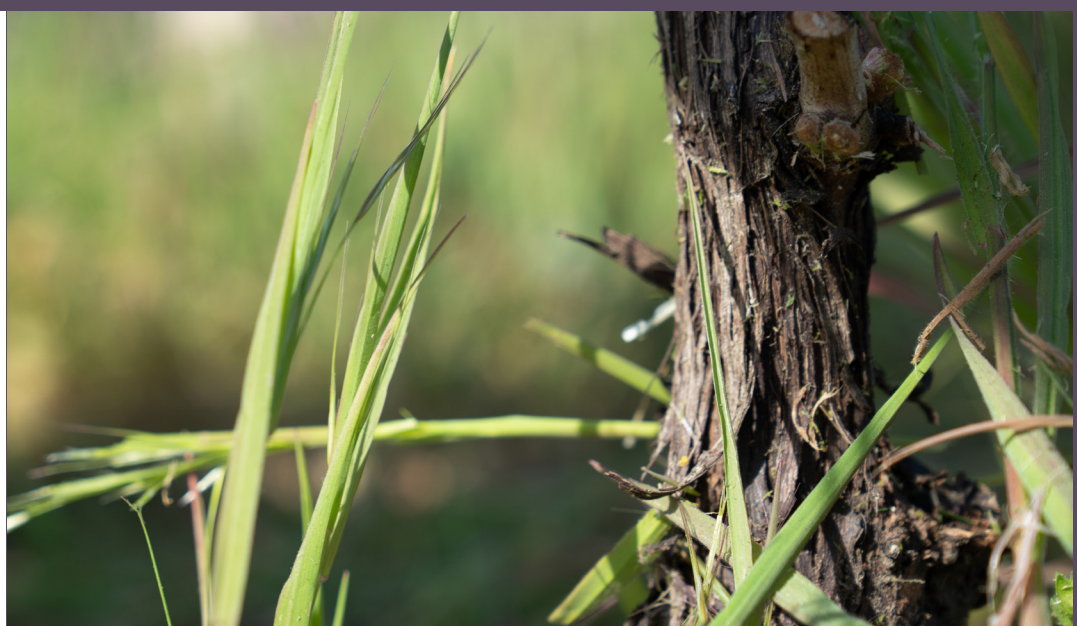
LE CÉPAGE MEUNIER

CÉPAGE DE L'OMBRE DEVIENDRA **ROI**



16^{ème} SIÈCLE

La première mention du cépage remonte au 16^{ème} siècle. Selon Valmont de Bonare, le Meunier s'est propagé dans les environs de Paris.



On le différencie par le fin duvet blanchâtre sur la face inférieure des jeunes feuilles. On le repère encore plus après le débourrement avec cet aspect vert teinté de blanc

32%
De la
surface de la
Champagne



Résistant au **GEL**

Il a tout d'abord une très grande résistance aux gels d'hiver et de printemps. C'est un cépage utile et performant qui s'adapte aux terres argilos-calcaires, marneuses, voire argileuses. Il donne également des champagnes fruités, plein de minéralité et d'arômes diverses. Il peut avoir de très bon apport dans un assemblage mais ce suffit aisément en monocépage.



Il est connu sous plusieurs noms , que ce soit dans d'autres régions de France ou à l'internationale. On peut citer plusieurs pays comme l'Allemagne, la Nouvelle Zélande, l'Australie, l'Afrique du Sud, la Californie (USA) ou encore la Grande Bretagne.

Cépage
INTERNATIONAL



MEUNIER
INSTITUT
EN MEUNIER VOUS

37, Rue Valentine Regnier
51700, Baslieux Sous Chatillon
06.88.63.47.31
meunier.institut@gmail.com