

27 Mai 2017

## Meunier au top

On savait le cépage meunier apprécié pour ses vertus dans les assemblages champenois : rondeur, fruité, garde... On le retrouve resplendissant dans sa version la plus identitaire, en monocépage. Neuf vigneron s'y attèlent avec talent, au sein de l'association Meunier Institut.

**Anna et Franck Météyer (Trélou-sur-Marne)** : un couple à découvrir, une bonne adresse au double intérêt. Pour les bulles, dont la cuvée Exclusif, millésime 2007, non dosée. Un délice né sur sol argilo-calcaire, aux notes florales, miellées et fumées, sur le fruit et le trio ampleur, puissance et fraîcheur. Un vin mûr à souhait (28 €) pour lequel Franck conseille le carafage dès l'ouverture (pavé de saumon au miel et sésame ou fromage de Langres lui iront très bien). Et puis, avant ou après la dégustation des bulles, passez du temps avec Anna, chaleureuse et si accueillante. Ici l'oenotourisme est une évidence et s'affiche haut de gamme. Collection d'outils anciens, expositions, salle de réception, visite de caves, événementiel, repas gastronomiques : c'est simple, ici tout est proposé et rien n'est impossible.

[www.champagne-meteyer.com](http://www.champagne-meteyer.com)

