

We're in

VOYAGERpratique.com

Portail d'informations pour bien vivre le voyage

MERIDIEM, BOUSCULE LES CODES AVEC SES CUVÉES

La maison de "négoce hybride", Meridiem, présente Germaine et Marcel : deux cuvées innovantes, décomplexées, éthiques et emblématiques qui matérialisent l'ADN de Meridiem...

Le Languedoc, terre d'innovation et premier vignoble bio de France, est le théâtre d'une mutation passionnante. Entre labels environnementaux et nouvelles dynamiques de marché, il redéfinit la place du vin français sur la scène internationale.

Meridiem, qui signifie « le Sud » en latin, est avant tout une histoire de rencontre et de passion. Ses fondateurs, Paola et Maxime, tous deux originaires du sud de la France, sont liés par une amitié de plus de 20 ans et un rêve commun : posséder un jour leur propre vignoble. C'est à Montpellier, que Meridiem a vu le jour en mars 2023. Avec des cuvées comme Germaine et Marcel, fruits d'une collaboration étroite avec des vignerons locaux,

Meridiem ne se contente pas de produire du vin : elle crée des ponts entre terroirs languedociens et marchés internationaux. Germaine et Marcel, véritables manifestes d'un vin français moderne et responsable. Ces vins, certifiés Haute Valeur Environnementale ou issus de l'Agriculture Biologique, séduisent autant par leur éthique que par leur qualité.

Germaine et Marcel : une histoire de transmission et de terroir

Les cuvées Germaine et Marcel incarnent l'essence de Meridiem : un hommage aux racines languedociennes et à l'histoire des vigneronnes qui ont marqué cette région. Inspirées par des figures emblématiques des années 1930 à Villeveyrac, village d'origine de Paola, ces cuvées célèbrent les générations qui ont façonné ce terroir d'exception. Les étiquettes, ornées de photos d'époque issues des archives familiales, témoignent de cette riche histoire. Ces images, revisitées avec des touches de couleur et des éléments modernes, traduisent l'alliance entre tradition et innovation qui définit Meridiem.

Germaine : un caractère bien trempé, une harmonie délicate

La cuvée Germaine, issue de l'IGP Pays d'Oc, est un hommage vibrant à la vigneronne qu'elle était, ainsi qu'au terroir languedocien et à l'histoire familiale des vignerons de Villeveyrac. Inspirée par le caractère unique de Germaine, une vigneronne au fort tempérament des années 1930, cette cuvée incarne à la fois intensité et tendresse.

Terroir et cépages : Sols sableux-limoneux favorisant la complexité aromatique. Assemblage de Syrah, Grenache et Mourvèdre, avec des vignes âgées de 20 à 40 ans ;

Vinification et élevage : Fermentation à température contrôlée (22-26°C) pour extraire les saveurs fruitées et les tanins, suivie d'un élevage en cuves inox ;



Profil sensoriel : Robe rouge grenat profond aux reflets rubis. Un nez complexe aux arômes de cerise, mûre et épices douces. En bouche, une structure équilibrée avec des tanins soyeux et une finale persistante sur des notes de fruits noirs et d'épices ;

Accords mets et vins : Parfait avec des viandes rouges rôties, des plats méditerranéens comme le bœuf aux olives, ou des fromages affinés.

L'histoire de Germaine, qui a marqué son époque avec sa ténacité, trouve un écho dans cette cuvée harmonieuse et élégante, une véritable ode à l'authenticité.



Marcel : la fraîcheur et la convivialité en musique

La cuvée Marcel, également issue de l'IGP Pays d'Oc, célèbre la vie joyeuse et mélodieuse dans les années 1930 d'un autre vigneron originaire de Villeveyrac, passionné de musique. Fidèle à l'esprit généreux de Marcel, ce vin blanc incarne légèreté et harmonie, parfait pour les moments de partage.

Terroir et cépages : Sols argilo-calcaires riches en minéraux, apportant profondeur aromatique. Assemblage de Chardonnay, Grenache et Colombard, avec des vignes âgées de 20 à 40 ans ;

Vinification et élevage : Fermentation à basse température (14-16°C) pour préserver la fraîcheur des arômes, suivie d'un élevage en cuves inox ;





Profil sensoriel : Robe jaune pâle aux reflets dorés. Nez intense et expressif de fruits à chair blanche et de fleurs. En bouche, une attaque vive, une acidité bien maîtrisée et une finale fruitée et persistante ;

Accords mets et vins : Idéal avec des fruits de mer, des poissons grillés, des plats asiatiques ou des fromages frais. Cette cuvée rend hommage à Marcel, qui sifflotait en travaillant ses vignes, en capturant son esprit bon vivant et sa générosité dans chaque gorgée.

Informations :
meridiemwines.com