

## Domaine Alphonse Mellot - Sancerre La Moussière - 2017



Comme avant lui son père, Alphonse Junior tient tout particulièrement à ce que La Moussière reste la cuvée « porte-étendard » de l'histoire et du style du Domaine. Avec cette ambition « de faire rêver l'amateur et rendre ce rêve accessible au plus grand nombre », Alphonse apporte le même soin à l'élaboration de La Moussière qu'aux cuvées les plus haut de gamme de la maison.

Car La Moussière (ancien nom du domaine), c'est avant tout un grand terroir particulièrement homogène, situé à l'extrémité sud-ouest du finage de Sancerre, où les Mellot disposent d'une trentaine d'hectares de vignes d'un seul tenant : elles bénéficient d'un sol calcaire très pierreux (les fameuses caillottes) s'appuyant sur un sous-sol typique de marnes kimméridgiennes, très riches en fossiles marins.

Ici, les Mellot ont la chance de pouvoir assembler des raisins provenant de vignes aux âges très variés, entre 10 et plus de 40 ans, toujours planter à haute densité (9 à 10000 pieds), la concurrence entre les pieds limitant naturellement les rendements. Les vignes les plus jeunes apportent une pureté et un éclat du fruit, toujours remarquable dans ce Sancerre La Moussière. Tandis que les plus anciennes, profondément enracinées dans le sous-sol, imprègnent le vin de cette minéralité fumée et iodée au nez, saline en bouche, qui fait tout le charme d'un grand Sancerre de terroir.

Elevé pour moitié environ en demi-muids, pour moitié en cuve tronconique, ce Sancerre La Moussière séduit immédiatement par son profil délicatement floral, fumé, certes bien mûr mais très tonique. Acacia, buis, herbes fines, eucalyptus, roche crayeuse, une touche de citron, poire, coing, ananas frais : les arômes, s'exprimant dans un registre très fin, s'enchaînent avec beaucoup de naturel.

Un naturel que l'on retrouve en bouche où l'équilibre opère immédiatement entre la fraîcheur des agrumes, une matière souple et enrobante, et une minéralité sous-jacente, légèrement épicée qui dynamise la finale et la rend très sapide. Un pur modèle d'élégance en 2017. A la fin de la gorgée, on a qu'une envie : en reprendre une autre... CQFD !

## Domaine Alphonse Mellot - Sancerre La Moussière - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Très élégant : acacia, buis, herbes fines, eucalyptus, roche crayeuse, une touche de citron, poire, coing, ananas frais, note finement iodée.

Bouche : Très équilibrée : matière souple et enrobante, fraîcheur des agrumes, milieu et fin de bouche tendus par la trame minérale, légèrement épicée.

Accords mets-vins : Plateau de fruits de mer, poissons à chair ferme juste grillés, ceviche au cabillaud. Fromage de chèvre cendré, pas trop affiné.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille  
(1/2 h)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique  
(Certifiée)