

Domaine Alphonse Mellot - Sancerre Les Heres - 2016



Nous entrons avec la cuvée parcelaire Les Heres au cœur des terroirs de perruches (silex), qui vont donner au vin structure et minéralité pierreuse. Ce n'est qu'au début des années 2010 qu'Alphonse Junior décide de vinifier à part les raisins issus de cette parcelle d'un hectare et demi, idéalement exposée au Sud-Est. Les vignes plantées au début des années 1970 ont eu largement le temps de s'immiscer dans le sous-sol d'argiles à silex et d'en tirer cette empreinte minérale si caractéristique.

Toujours à la recherche d'un vin pur et précis, dans lequel la fraîcheur des silex puisse s'exprimer sans artifice, Alphonse fait ici le choix très judicieux d'un élevage en grands contenants, mêlant une majorité de cuves bois tronconiques avec des demi-muids de 600 litres : en passant ainsi 10 mois sur ses lies fines, avant d'être remis quelques mois en masse pour finir de s'harmoniser, le vin s'étoffe, affirme son identité, sans pour autant être marqué par le bois.

L'intensité du fruit et l'intensité du sol : c'est bien ce que l'on ressent ici, dès le premier nez. Des notes pierreuses et poivrées se dégagent du verre, délicieusement enrobées par les fruits blancs frais (pomme et pêche blanche), les agrumes (citron et pamplemousse) et une touche de melon. La finesse du vin s'exprime aussi dans de fins arômes floraux, évoquant l'acacia et la fleur de vigne.

Les silex continuent à s'exprimer pleinement en bouche, dans un registre très salin, qui rend le vin particulièrement sapide. Doté d'une superbe matière, soyeuse, toute en légèreté, le vin se dessine avec une belle précision, entre tension minérale et douceur du fruit. La finale scintille, elle est droite, saline et déjà dotée d'une belle persistance. Encore un peu austère dans son expression minérale, ce Sancerre Les Heres de très haut rang gagnera en rondeur et en éclat sous 3 à 5 ans. Il vous ravira alors pour accompagner un bar grillé ou un plateau de fromages de chèvre !

Domaine Alphonse Mellot - Sancerre Les Herses - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, lumineuse

Nez : Frais et délicat : acacia, fleur de vigne, cerfeuil, pierre frottée, craie, poivre blanc, citron, pamplemousse, pomme, melon, pêche blanche.

Bouche : Passée une attaque soyeuse, délicate, elle devient très minérale. Belle tension, droiture exemplaire dans un registre très équilibré entre une salinité affirmée et la douceur du fruit.

Accords mets-vins : Bar grillé ou en croûte de sel accompagné d'un beurre blanc. Noix de Saint-Jacques rôties et émulsion aux agrumes. Fromages de chèvre frais ou affiné.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui une bonne aération s'impose (2 heures en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique (certifiée)