

Domaine Alphonse Mellot - Sancerre Les Romains - 2016



Isolée au milieu des années 2000 par Alphonse Junior, la cuvée Les Romains fait incontestablement honneur à ce terroir extrêmement racé qui mêle argiles à silex en surface et calcaires en sous-sol. Les Mellot ont la chance de cultiver ici une parcelle d'un peu plus d'un hectare de vieilles vignes, plantées en 1951, profondément imprégnée par la minéralité du sol : des silex, le raisin tire cette fraîcheur et cette tension saline caractéristique, tandis que les calcaires apportent au vin un superbe volume, une vraie richesse de constitution et cette irrésistible touche iodée.

Bien sûr, tout le soin apporté à la vie du sol et à la vitalité de la vigne, à travers des méthodes culturales qui suivent scrupuleusement les principes de la bio-dynamie, renforce l'expression identitaire du terroir. N'oublions pas que pour les Mellot, le vin doit avant tout « raconter le sol et le climat ». Et c'est bien ce que fait avec, à la fois, beaucoup de grâce et de force ce Sancerre Les Romains.

Là encore, Alphonse privilégie, pour la fermentation comme pour l'élevage d'une année environ, les très grands contenants en bois, en l'occurrence des cuves tronconiques de 15 à 20 hectolitres. Si elles permettent tout de même une oxydation ménagée et les échanges nécessaires avec le milieu extérieur, elles ne marquent pas du tout le vin, qui conserve fraîcheur et pureté d'expression.

Effectivement, bien qu'encore « dans les langes », le vin se montre d'emblée intense et cristallin : à cette fine trame iodée puis crayeuse s'agrègent des arômes de fleurs blanches, de cerfeuil, de thé vert, de buis, de poire juteuse, de nectarine et de citron jaune. Sur le palais, le vin se montre à la fois très pur mais profond : il y a là une vraie densité, de la chair, parfaitement canalisée par une minéralité saline structurante. La précision et la droiture de la finale forcent le respect. Un grand sancerre complexe, à la fois fruité et épicé, qui mérite bien sûr d'attendre encore au moins 3 ans en cave pour s'ouvrir pleinement et vous faire chavirer !

Domaine Alphonse Mellot - Sancerre Les Romains - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Premier nez sur l'iode et la craie, suivi par de délicates notes florales et végétales (fleurs blanches, cerfeuil, thé vert, une touche de buis). Beau fruit sur la poire, la nectarine et le citron jaune.

Bouche : Une vraie densité, de la chair, parfaitement canalisée par une minéralité saline structurante. Finale droite et profonde, avec de l'énergie et une grosse persistance.

Accords mets-vins : Bar, turbot, barbue rôtis. Ravioles de langoustines. Crabe farci. Plus tard, une blanquette de veau. Chèvres frais ou affinés.



Conseils de service

À consommer :
A partir de 2020 et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Une bonne aération en
bouteille (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique
(certifiée)