

Domaine Alphonse Mellot - Sancerre Le Paradis - 2013



Les amateurs que vous êtes savent bien que les grands sancerres de terroir ont besoin de passer au moins 5 ans en cave pour livrer tous leurs irrésistibles secrets. La preuve avec ce Paradis 2013 qui commence à s'ouvrir pour déployer son élégante minéralité et ses saveurs intenses. Le millésime 2013 a donné ici un vin très tonique, frais et ciselé, que ces quelques années en cave ont commencé à patiner sans pour autant lui enlever cette formidable énergie qu'il tire du sol.

L'exposition plein sud de cette parcelle de vignes de plus de 50 ans a parfaitement joué son rôle sur ce millésime plutôt frais, permettant au raisin d'atteindre une belle maturité et une concentration élevée. Bien sûr, le sol certes calcaire et caillouteux, mais assez argileux en profondeur, contribue aussi à donner au vin une belle ampleur.

Soucieux de mettre en avant l'éclat et le relief naturel que ce terroir donne au vin, Alphonse combine savamment les grands contenants en bois pour la vinification et l'élevage, jonglant entre cuves tronconiques, foudres et demi-muids. Il y passe un an, avant d'être remis en cuve pendant 6 mois supplémentaires, puis « oublié » dans les caves du Domaine pendant un peu plus de deux ans.

Encore une fois, on ne peut que louer le niveau de maîtrise atteint par Alphonse Junior dans la qualité et la précision de son élevage : celui-ci s'efface aujourd'hui complètement derrière l'expression riche et intense du fruit et du sol. Pomme, nectarine, abricot frais, citron mûr, une touche de goyave, on aime la franchise du fruité, tout autant que la finesse des notes d'aubépine, d'herbes fraîchement coupées, de craie et de bourgeon de cassis que ce Sancerre, parfaitement en place, libère aujourd'hui.

En bouche, le vin se montre à la fois riche, dense, sensuel et tendu par sa minéralité légèrement iodée et rafraîchissante. Un compagnon idéal d'un bar en croûte de sel, qui a encore de bien belles années devant lui ! En route vers le... Paradis !

Domaine Alphonse Mellot - Sancerre Le Paradis - 2013



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Aubépine, herbe fraîchement coupée, craie, bourgeon de cassis, note anisée, pomme, nectarine, abricot frais, citron mûr, une touche de goyave.

Bouche : A la fois riche, dense, et tendue par sa minéralité légèrement iodée et rafraîchissante. une belle intensité du sol, un élevage haute-couture parfaitement digéré.

Accords mets-vins : Risotto aux noix de Saint-Jacques. Blanquette de queue de lotte. Couscous de poissons. Chèvre un peu crémeux.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique
(certifiée)