

Domaine Alphonse Mellot - Sancerre Satellite - 2016



Avec cette cuvée créée par Alphonse junior à la fin des années 2000, les Mellot quittent pour la première fois le finage de Sancerre pour faire une incursion sur les terroirs « satellites » de Chavignol : la réussite est magistrale de complexité raffinée et d'éclat.

Soucieux de montrer dans ce vin les mille facettes de ces grands terroirs argilo-calcaires, Alphonse assemble ici la production de 5 parcelles, aux expositions multiples, toutes plantées dans les années 1960. Fidèle à la philosophie maison, ces vignes ont été progressivement converties à l'agriculture biologique et à la bio-dynamie, afin qu'elles puissent exprimer de la façon la plus pure qui soit l'identité du terroir de Chavignol.

Adeptes d'un élevage qui préserve au maximum la fraîcheur et l'aromatique du fruit, Alphonse utilise ici une combinaison de grandes cuves bois et de foudres ovales. Après 10 mois sur lies fines, suivis d'un passage en cuve de 6 mois, le résultat nous a franchement ravis lors de notre dernière dégustation des vins du domaine en début d'année. La pureté du fruit est remarquable, s'exprimant sur de francs arômes de poire, de pêche blanche, de clémentine et de pamplemousse rosé.

On retrouve aussi cette élégance si naturelle, si juste, que l'on aime dans les vins d'Alphonse Mellot : l'élégance de ces notes florales et végétales, évoquant fleurs blanches et herbes aromatiques fraîches, l'élégance d'une splendide trame minérale, finement iodée et saline, l'élégance d'un toucher de bouche soyeux, délicat, qui vibre délicatement sur les papilles. Tout ici est suggéré plus qu'affirmé, et vous invite à une douce rêverie qu'une belle tension finale prolonge de longues minutes.

Un superbe sancerre de Chavignol, épuré, équilibré et délicat, qui devrait faire merveille aujourd'hui sur un plateau d'huîtres et, après quelques années en cave, sur des langoustines rôties au citron, à la façon d'Alain Ducasse...

Domaine Alphonse Mellot - Sancerre Satellite - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Très raffiné et pur : acacia, aubépine, herbes fines, poire, pêche, clémentine, pamplemousse rosé. Une jolie touche iodée (étoile de mer). Sable.

Bouche : Attaque pure et délicate, la minéralité est finement soulignée sur une trame iodée et légèrement saline. Très précise, longue finale vibrante et rafraîchissante.

Accords mets-vins : Saumon ou anguille fumée. Carpaccio de daurade. Plus tard, crustacés en sauce ou ris de veau à la crème. Crottin de Chavignol.



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 : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique
(certifiée)