

Domaine Alphonse Mellot - Sancerre Edmond - 2016



Voici incontestablement la cuvée « phare » du Domaine : par sa profondeur, sa puissance d'évocation et son extraordinaire capacité au vieillissement, « Edmond » est incontestablement une des références absolues de l'appellation.

Le vin est issu du terroir historique du Domaine, La Moussière, avec ces fameux sols de caillottes très pierreuses, sur un sous-sol typique de marnes kimméridgiennes riches en fossiles marins. Mais, dans cette cuvée d'exception, ce sont les raisins d'une extraordinaire parcelle des plus vieilles vignes du domaine qui sont retenus : des vignes qui ont aujourd'hui près de 110 ans !

Nous vous laissons imaginer le niveau de concentration et d'imprégnation minérale que ces pieds donnent à leur raisin. Bien sûr, les rendements sont faibles, mais la vitalité de ces vignes est encore pleinement au rendez-vous : le soin apporté au sol et à la plante, et l'application des principes bio-dynamiques, n'y sont certainement pas étrangers...

Pour « dompter » une telle matière première, Alphonse allonge ici sensiblement l'élevage : 18 mois au total dont un an où le vin se nourrit de ses lies fines, en cuves tronconiques et en demi-muids, puis 6 mois en cuve inox, pendant lesquels il finit de s'harmoniser tout en retrouvant toute la tension nécessaire

Soyons clair : ce Sancerre Edmond est encore très « juvénile ». La densité et l'ampleur exceptionnelles de sa matière nécessiteront au moins 5 ans, et idéalement 8 ou 10 ans, pour se délier pleinement. Après une bonne aération, on perçoit cependant déjà sa complexité : les fruits blancs s'accompagnent ici d'une touche tropicale évoquant le fruit de la passion, ainsi que d'élégantes notes végétales, légèrement mentholées et anisées.

Bien qu'encore un peu « comprimée », l'ampleur en bouche impressionne. Cette densité crémeuse est parfaitement équilibrée par une trame minérale épicée que les vieilles vignes sont allées puisées dans les profondeurs du sous-sol. La fraîcheur et la belle amertume des agrumes, que l'on retrouve jusque dans la finale, finissent de donner à ce vin un profil exemplaire : l'alliance parfaite de la puissance et de la finesse. Magistral.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Domaine Alphonse Mellot - Sancerre Edmond - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Puissant et concentré : pomme, poire, coing frais, fruit de la passion, fenouil, eucalyptus, pierre frottée, poivre, pulpe d'agrumes.

Bouche : Puissance contenue, qui aura besoin d'un peu de temps pour se délier. Par les beaux amers, la trame épicée, la fraîcheur sous-jacente, on sent bien l'énorme potentiel du vin.

Accords mets-vins : Dans quelques années : turbot rôti avec une émulsion aux agrumes, risotto aux langoustines, ris de veau et crème d'asperges vertes...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération en bouteille (2 heures minimum) ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique