



Rencontre avec Alphonse MELLOT

La dégustation a eu lieu durant le voyage à Sancerre du 11 et 12 avril 2015.

Le(s) vigneron(s) :

Dès le XVI^{ème} siècle, et très précisément en 1513, les archives locales mentionnent la famille MELLOT. Elle vivait déjà au rythme régulier de la vigne et du vin de qualité.

Vignerons et marchands de vins, les Mellot sont encore cités à l'occasion du siège de la ville. Ils poursuivent leur patient labeur avec une compétence reconnue, puisque le roi Louis XIV, en 1698, choisit César MELLOT pour conseiller viticole.

Au début du XIX^{ème} siècle, Alphonse MELLOT crée à Sancerre une auberge où il fait apprécier les vins du pays et donne ainsi à son commerce un essor qui ne cessera plus de s'affirmer. En 1881, une licence est accordée qui lui permet d'expédier son vin en France et dans le monde entier. C'est le début d'une pacifique conquête, et, depuis cette date, la maison familiale poursuit son extension, de père en fils, l'aîné de chaque génération porte le prénom du fondateur.

C'est ainsi qu'actuellement Alphonse MELLOT père et fils (respectivement 18^{ème} et 19^{ème} du nom) perpétuent cette vieille tradition viticole.

Les vins sont produits par les hauts vignobles de Sancerre dont le fameux est le "DOMAINE LA MOUSSIÈRE". Sa qualité exceptionnelle lui a valu d'être le seul en Sancerrois à bénéficier de la mention prestigieuse "hors concours".

Le domaine :

55 ha ; production d'environ 60 hL/ha en 2014 sinon en moyenne de l'ordre de 45 hL/ha (ce qui est peu comparativement à d'autres vignobles).

Emploie 45 personnes.

La vigne :

Alphonse MELLOT est adepte de biodynamie c'est à dire d'une viticulture visant à réhabiliter, dynamiser et intensifier la vie organique dans le milieu où vit la vigne. Cette démarche consiste à intensifier les échanges entre la plante et son environnement (terre et air), de façon à obtenir de meilleurs raisins et donc de meilleurs vins. La biodynamie cherche à renforcer la vitalité et la résistance des plantes (son auto-défense) en améliorant les échanges naturels entre sol et les racines (développement de la vie bactérienne), et entre le ciel et les feuilles afin d'optimiser l'expression du terroir dans les raisins et donc dans le vin.



Une des caractéristiques de la biodynamie abordée par Alphonse est l'emploi de préparation à base de bouse de corne laquelle agit directement sur la plante et renforce par la même occasion la vie souterraine. Dans le temps, son efficacité se confirme notamment par des racines plus allongées, plus denses, mieux réparties (profondeur 10 à 15 m). Quant à la silice de corne, elle aide au développement des feuilles, à l'équilibre de la fleur et à l'énergie nécessaire à une bonne et belle fructification.

Les vendanges :

La récolte est effectuée en petites caisses de 25 kg. Tous les raisins sont triés grâce à une table vibrante suivie d'une table de tri et acheminés égrappés dans les cuves par tapis.

BLANCS - Cépage Sauvignon

Millésimes :

2013 : Millésime moyen

2012 : Très grand millésime avec peu de volume

2011 : Millésime moyen

2010 : Grand millésime - vin de garde

2009 : Millésime atypique

2008 : Très grand millésime, aussi puissant que 2012

2007 : Bon millésime

2006 : Millésime moyen (chaud - solaire) à évolution rapide

2002 : Grand millésime dans la lignée de 2008

2001 : Bon millésime

1999 : Très grand millésime

La Moussière 2014

Cette cuvée est élaborée à partir de vignes dont l'âge est compris entre 4 et 40 ans environ.

Terroir : Sols calcaires de marnes kimméridgiennes dites de Saint-Doulchard (caillotes). 34 ha.

Production : environ 240 000 bouteilles.

Accords : Tartare de poisson, brochet au beurre blanc, omelette aux girolles, langoustines rôties, truite meunière, brochet au safran, jambon braisé au vin blanc, tripes à la mode de Caen, gougères, crottins de Chavignol.

Paradis 2013

Terroir : Argilo-calcaire avec une exposition plein sud. 1,4 ha.

Vinification : Fermentation en cuves bois tronconiques et foudres ovales.

Elevage : 10 mois sous bois sur lies fines, puis 6 mois en cuve.

Production : environ 6 000 bouteilles et 200 magnums.

Accords : Crustacés, poissons en cassolette ou un crottin de Chavignol.

Les Romains 2014

Génération XIX 2014

Cette cuvée est élaborée comme la cuvée Edmond à partir des vieilles vignes de la Moussière dont l'âge est de 87 ans, avec un rendement moyen de 45hL/ha.

Terroir : Marnes de Saint-Doulchard (caillotes). 1,1 ha.

Production : environ 6 000 bouteilles .

Accords : Huitres fraîches ou rôties, moules de bouchot à la fleur de thym, palourdes en soupe safranée, cassolette de langoustines aux pois gourmands, brochet de Loire en croûte de sel, filet de loup au basilic, brochette de ris de veau, tous les fromages de chèvre frais ou les bleus.

Cuvée Edmond 2014

Cuvée Edmond 2012 (à oublier)

Elaborée à partir des vieilles vignes de la Moussière dont l'âge est compris entre 40 et 87 ans, avec un rendement moyen de 41 hL/ha.

Terroir : Marnes de Saint-Doulchard (caillotes). 7 ha.

Elevage : 11 mois en cuve bois et en demi-muids neufs. Fin d'élevage en masse pendant 12 mois minimum.

Production : 26 000 bouteilles.

Robe : Jaune or qui dévoile de subtils reflets verts brillants.

Nez : Majestueux et riche aux notes d'herbe fraîche, de réglisse et d'anis, le tout rehaussé par le miel, le citron et la brioche.

Bouche : Gourmande et riche, oscille entre le citron vert, la vanille et le muscat avec une finale épicée et longue, taillée dans le calcaire.

Accords : Il sera fabuleux sur une nage d'écrevisses, huitres de belon, des noix de saint-jacques sautées, une andouillette à la graine de moutarde ou un sabayon de fruits rouges, crottin de Chavignol frais, bleus et repassés, crème anglaise vanillée.

ROUGES - Cépage Pinot noir

La Moussière 2012 (ouverture préconisée : 4 à 5 ans)

Cuvée élaborée à partir de vignes dont l'âge est compris entre 5 et 45 ans.

Surface : 5 ha 50.

Production : environ 23 000 bouteilles.

Demoiselle 2012

Surface : 1 ha 20.

Production : environ 3 000 bouteilles.

Elevage : Cuvaision dans cuve bois tronconique de 60 hL.

Robe : Rubis dense.

Nez : Marqué par le terroir.

Bouche : L'argile à silex (côté monolithique du silex) s'exprime sur des notes de fumé et de cerises kirschées, le tout fondu dans des tanins soyeux à l'extrême.

Accords : Œufs pochés sauce vigneronne aux cèpes, canard sauvage aux épices, poires à la cannelle.

Les Grands Champs 2012

Terroir : Un très grand terroir situé sur les kimméridgiens (sol qui minéralise beaucoup - la vigne se nourrissant des oligo-éléments) au sommet de la Moussière où une poche de calcaire Buzançais lui confère un caractère à grains denses et fins. 1 ha.

Elevage : La cuvaision s'effectue dans une cuve bois tronconique de 45 hL.

Production : environ 3 000 bouteilles.

Robe : Superbe robe carmin profond.

Bouche : La mûre, la griotte et le poivre rosé se fondent dans les tanins soyeux et de grande garde.

Accords : Terrine de foies de volailles à la confiture d'oignons, cœur de pavé de Charolais à la moelle, soupe de pêches de vigne à l'anis étoilé.

Les Grands Champs 2002