

Domaine Alphonse Mellot Sancerre "Génération XIX" rouge 2015 (3 bouteilles)



Prix du produit :

360,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Alphonse MELLOTT

Millésime: 2015

Appellation: Sancerre

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Génération XIX

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

18,5/20 B+D. Comme son nom l'indique, la cuvée signée par la 19ème génération (!!!) de la dynastie Mellot à Sancerre. Un pur chef d'oeuvre qui mérite une longue garde, comme tout pinot noir d'exception qui se respecte !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE ALPHONSE MELLOTT
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Alphonse Mellot Sancerre Génération XIX rouge 2015

Guide Bettane+Desseauve 2020 (août 2019) : 18,5/20. *Texture soyeuse de rêve , tannin profond avec une intensité aromatique très complexe et un rayonnement en bouche parfait. Fourchette d'apogée : 2019-2030*

Guide RVF des meilleurs vins de France 2019 (août 2018) : 17/20. *Un magnifique parfum épicé et floral se dégage de ce pinot noir encore discret, en retenue, mais aux tanins déjà très raffinés. L'allonge voluptueuse le rend déjà accessible mais cinq ou six ans de bouteille lui feront le plus grand bien.*

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, mars 2021) : 94/100. *Mellot's 2015 Sancerre Génération XIX Red has become an amazing Pinot Noir. Dark in its ruby color and with a brightening rim, the bouquet reveals a deep, pure, intense and slightly reductive but precise bouquet with spicy notes of sour cherries, crushed stones and iron, iodine, flint, toast, graphite, herbs and, with aeration, dried porcini. This 2015 is linear and elegant but also already complex on the nose. The palate is dense and intense and reveals a full-bodied, lush and sweet yet spicy, tart and refreshing red that shows a silky texture with great mineral energy and intensity packed by very fine tannins, stimulating salts and a long and forceful yet also finessed and vital finish. Still young, the 2015 promises remarkable aging potential. It is possibly one of the most exciting red Sancerres I have tasted so far (January/February 2021). The combination of purity, freshness, finesse and masculine power with tension is thoroughly fascinating yet possibly not everybody's cup of tea. Drink date : 2021-2029.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Ici, la vigne est âgée. Profondément enracinée, elle va remonter sa connaissance du sol et du sous-sol. Le minéral va alors se fondre au fruit et au vin, dans un mariage polygame, riche et complexe.

Véritable explosion de saveurs, elle se doit de porter au ciel l'expression du Pinot Noir sur notre terre Sancerroise.

Commentaires de dégustation :

Demandez lui tout, il peut vous le donner...

Robe d'un superbe rubis, dense et profond - Aspect mûr.

Le nez est riche et complexe.

Tout est séduction dans ce vin, la culture et la précision en plus. Il cueille pour nous la mûre, la myrtille et la griotte et nous offre sur un fond de fraîcheur les épices venues d'Orient : poivre rose, vanille et cannelle.

La bouche est séduction et plénitude

C'est l'harmonie qui prime. L'attaque en bouche est puissante, généreuse : elle enveloppe et tapisse. Les fruits et les épices accompagnent un superbe boisé avec des tanins mûrs.

Un grand vin...

Accords mets/vin : Oeufs en meurette, fricassée de champignons, matelote d'anguille à la Charentaise, filet de sandre et de silure à la vigneronne, rougets de roche au caviar d'aubergine, cœur de pavé de Charolais à la moelle, côtelettes de sanglier à la braise de sarments de vignes, fromages au lait de vache affinés ou non, poires au vin et sorbet au poivre mousse au chocolat...

Température de service : 14 à 16°C pour le plaisir de déguster et 14 à 18°C en accompagnement de mets.

Vendanges :

La **Cuvée Génération** est élaborée sur une parcelle de 62 ans (Chambratte et Paradis).

La récolte est effectuée en petites caisses de 25 Kg. Tous les raisins ont été triés grâce à une table vibrante suivie d'une table de tri et acheminés égrappés dans les cuves par tapis. La cuvaision s'effectue dans une cuve bois tronconique de 45 hl.

Surface : 1 ha

Cépage : Pinot Noir.

Exposition : Sud-Est.

Géologie :

Sol : Marnes de Saint-Doulchard (caillottes).

Sous-sol : Kimméridgiens supérieurs.

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Viticulture :

Les vignes sont taillées en Guyot simple.

Le vignoble est conduit en culture biologique et biodynamique.

Vinification :

Une macération à froid : 8 à 12 jours puis les fermentations démarrent.

Pendant cette période des pigeages et des remontages très légers sont effectués (environ une fois par jour).

Les températures de fermentation ne dépassent pas 28°C afin de garder tous les arômes du Pinot Noir.

La durée de cuvaision est en moyenne de 4 semaines.

Un décuvage au tapis est suivi d'un pressurage léger.

Les jus de presse sont incorporés aux jus de goutte ou vinifiés séparément. Après débourbage, l'ensemble des jus est mis directement en fûts pour effectuer la fermentation malolactique.

L'élevage est effectué en fûts neufs pour une durée moyenne de 14 mois.

La production de la **Cuvée Génération** est de 2 800 bouteilles.

La mise en bouteilles est effectuée par nos soins à la propriété.