

Domaine Alphonse Mellot Sancerre "Génération XIX" rouge 2018 (3 bouteilles)



Prix du produit :

360,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Alphonse MELLOT

Millésime: 2018

Appellation: Sancerre

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Génération XIX

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

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 MELLOT + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Alphonse Mellot Sancerre Génération XIX rouge 2018

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, janvier 2022) : 91/100. The 2018 Sancerre

Génération Dix-Neuf (XIX) Rouge is pure and fleshy on the meaty, elegant and pretty reductive nose that reveals dark fruit and licorice aromas reminiscent of plums, blackcurrant, iodine and blood. Smooth and round on the palate, this is a dense, juicy, very elegant and refined Sancerre rouge with fleshy, ripe cherry aromas, fine tannins and a smooth and sweet finish. Too much for my personal taste, but Manx wine lovers would love this style. 14.5% stated alcohol. Diam cork. Tasted in December 2021. Drink date : 2023-2030.

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 cuvaison 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 cuvaison 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.