

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



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Alphonse MELLOTT

Millésime: 2018

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

La cuvée-signature du domaine Alphonse Mellot, signée par la 19ème génération, comme son nom l'indique. Un très grand sauvignon de Sancerre.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE ALPHONSE MELLOT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Alphonse Mellot Sancerre Génération XIX blanc sec 2018

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, janvier 2022) : 94/100. *The 2018 Sancerre Génération Dix-Neuf (XIX) opens with a very clear, pure and, given the warm and dry vintage, beautifully fresh and mineral-scented bouquet with flinty and yeasty notes intermingled with white fruit aromas. Generously fruity but also salty, pure and tensioned on the palate, this is a full-bodied and elegant but thrilling 2018 Sancerre with a spectacularly long and iodine-laced finish. 13% stated alcohol. Natural cork. Tasted in January 2022. Drink date : 2022-2029.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Expression de la nouvelle et XIXème génération Mellot.

Un blanc, comme "**Edmond**", issu des plus vieilles vignes de La Moussière fermenté et élevé dans des cuves tronconiques de 900 litres.

Exercice de style et saine compétition entre les deux cuvées.

Commentaires de dégustation :

Robe jaune or pâle avec un très léger vert - brillante, vive et limpide - d'un aspect mûr.

Le nez est maturité et fraîcheur.

Belle expression de miellé citronné, avec une touche de menthol, d'acacia puis de fruits secs, de mousserons des prés et de minéral iodé. A l'aération, il s'enrichit de nuances cire d'abeille, pain d'épice et citron menthol.

La bouche est ample et fraîche, riche et virile.

L'attaque franche est enrobée par un moelleux bien marié avec l'acidité. Le milieu de bouche sur la réserve est emporté par un noisetté grillé.

La finale riche explose sur une note de fraîcheur vive qui accentue le minéral iodé, muscat, buis. Une légère amertume végétale se mêle à la persistance qui est longue.

Au vieillissement, il devrait évoluer vers des arômes terpéniques, truffe blanche sur fond de noisetté miellé...

C'est un vin puissant et fin, pris dans la dualité richesse/fermeté et évolution/fraîcheur.

Accords mets/vin : Huîtres fraîches ou rôties, moules de bouchot à la fleur de thym, palourdes en

soupe safranée, friture d'équilles à la fleur de sel de Guérande et pétale de beurre d'Andilly, cassolette de langoustines aux pois gourmands, brochet de Loire en croûte de sel, gigot de lotte à l'ail rose, filet de loup au basilic, brochette de ris de veau, cul de lapereau aux mousserons d'automne, tous les fromages de chèvre frais ou bleus, tuiles aux amandes, tarte tiède aux abricots...

Température de service : 10 à 12°C en apéritif ou pour la dégustation et 12 à 14°C en accompagnement de mets.

Vendanges :

La **Cuvée Génération XIX blanc** est élaborée comme la **Cuvée Edmond** à partir des vieilles vignes de La Moussière dont l'âge est de 87 ans.

La récolte s'est effectuée en petites caisses de 25 kg. Tous les raisins sont triés grâce à une table de tri et acheminés dans les pressoirs par tapis (pressurage grains entiers).

Rendement moyen : 45 hl/ha.

Surface : 1 ha 10.

Cépage : Sauvignon Blanc

Exposition : Sud-Sud-Ouest.

Géologie :

Sol : Marnes de Saint-Doulchard (caillottes).

Sous-sol : Kimméridgiens supérieurs.

Densité de plantation : 10 000 pieds à l'hectare.

Toutes les nouvelles plantations sont effectuées entre 9 000 et 10 000 pieds sachant que le vignoble Sancerrois est en général planté, selon le décret d'appellation, à 6 666 pieds à l'hectare.

Viticulture :

Les vignes sont taillées en Guyot simple.

Le vignoble est conduit en culture biologique et biodynamique.

Vinification :

Pressurage pneumatique séquentiel.

Débourbage statique à une température inférieure à 10°C d'environ 48 heures.

La fermentation est effectuée en cuve tronconique de 900 litres.

Elevage sur lies fines sur une période variable selon les années (en moyenne de 10 à 12 mois).

La production de la **Cuvée Génération XIX blanc** représente environ 6 000 bouteilles.

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