

# Domaine Alphonse Mellot Sancerre "La Demoiselle" rouge 2019 (3 bouteilles)



Prix du produit :

**89,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Alphonse MELLOTT

Millésime: 2019

Appellation: Sancerre

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Demoiselle

Bettane + Desseauve: 95/100

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine Alphonse Mellot Sancerre La Demoiselle rouge 2015**

**Guide Bettane+Desseauve 2020** (août 2019) : **95/100**. *AUne demoiselle dont on a envie de demander la main, avec ses accents de cerise burlat très purs, grandissime retour floral, tannin soyeux très long. Le terroir à silex assure l'élévation finale.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Stephan Reinhardt, janv. 2022) : 93/100. *Cultivated on deep, flinty clay formations, the 2019 Sancerre La Demoiselle opens with a deep, concentrated and remarkably flinty bouquet reminiscent of gunpowder but also yeasty and oaky nuances. Severe and dense but also enormously tensioned on the palate, this is a serious, sustainable, very*

---

*elegant, refined and expressive Sancerre with crystal-clear fruit on the knife's edge but also texture and fine tannins. A beautiful wine to have with food, even meat. I love this one because it is tight and tensioned, always salty and grippy and, last but not least, so very well balanced. 13.5% stated alcohol. Diam cork. Tasted in January 2022.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Nous sommes là sur des argiles à silex, à même le piton de Sancerre côté Est. Ici la pierre est entassée en une couche dense, sonnante et trébuchante tant elle est abondante.

Ce sol n'est pas familier au Pinot noir et son expression est ici très originale.

La cerise devient kirschée au contact du minéral pierreux avec des notes poivrées rappelant la côte rôtie. Une vraie surprise sur ce grand cépage qu'est le pinot noir.

**Commentaires de dégustation :**

Robe rubis dense, le nez est marqué par le terroir.

L'argile à silex s'exprime ici sur des notes de fumé et de cerises kirschées, le tout fondu dans des tanins soyeux à l'extrême.

**Accords mets/vin :** Oeufs pochés sauce vigneronne aux cèpes, canard sauvage aux épices, poires à la cannelle.

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

**Vendanges :**

La Demoiselle est élaborée sur une parcelle de 52 ans.

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 60 hl.

**Rendement moyen :** 26 hl/ha.

**Surface :** 1 ha 20.

**Cépage :** Pinot Noir.

**Exposition :** Sud-Sud-Est.

**Géologie :**

**Sol :** formation argileuse à silex.

**Sous-sol :** Crétacés supérieurs.

**Densité de plantation :** 9 000 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 débourage, 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.

**Description brève du produit :**

95/100 B+D. Un grand pinot noir très original qui évolue sur des argiles à silex, pas si courants à Sancerre. 2019 est un millésime équilibré, qui gagne encore à être conservé en 2023.