

Domaine Alphonse Mellot Sancerre "Edmond" blanc sec 2020 (3 bouteilles)



Prix du produit :

80,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Alphonse MELLOTT

Millésime: 2020

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Edmond

Cépage dominant: sauvignon

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Alphonse Mellot Sancerre Edmond blanc sec 2020 :

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, janvier 2022) : 93/100. *The 2019 Sancerre Génération Dix-Neuf (XIX) is deep, complex and subtle on the nose that reveals flinty as well as yeasty and delicate phenolic notes intertwined with perfectly ripe and elegant stone fruit aromas such as mangos. Fresh, round and very elegant on the palate, this is a medium to full-bodied, minerally tensioned and elegantly textured Sancerre with fine tannins and an intense and saline finish. The only problem I have: the wine is already pretty matured. 13% stated alcohol. Natural cork. Tasted in January 2022. Drink date : 2022 - 2028*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Ce que je sais, je le tiens de mon père, qui le tenait de son père...

Dans le grand chaos du modernisme, dans le triomphe de la médiocrité collective, j'avais, je l'avoue, un peu égaré tout cela.

Mes racines, comme un mauvais rhumatisme sont venues me tirer l'oreille. Et l'enfant que j'étais s'est réveillé.

Toutes les odeurs m'ont assailli.

Les gestes, les bruits, les angoisses, les désirs, la naïveté aussi.

J'avais oublié de vous dire, mon père s'appelait Edmond...

Pour lui, pour moi et pour Vous j'ai créé, j'ai travaillé tel un compagnon peaufinant son chef-d'œuvre, cette cuvée qui porte son nom.

Toute une Histoire.

Texte de Jean-Pierre Lédé, ami, Oenophage et écrit-vin.

Commentaires de dégustation :

Robe jaune or pâle à légers reflets verts - brillante, lumineuse et limpide - aspect jeune et franc.

Le nez est puissant et majestueux. Tout est riche, mûr et puissant, que ce soit le fruité ou le floral. D'emblée il impose une densité, une intensité, une "majestuosité" harmonieuse et flagrante. Comme dans un rêve éveillé se succèdent le miel, la vanille, le citron, la brioche... le tout orchestré par un joli boisé neuf. L'aération le rend souriant et câlin avec un végétal frais qui nous dévoile l'anis, le menthol, la réglisse et les épices.

La bouche est gourmande, riche et virile. L'attaque est ample, vive, gourmande, parfaitement équilibrée entre un moelleux puissant et une fraîcheur plaisante. Il donne sa pleine mesure dans une rondeur suave en nous imposant la réglisse et l'anis, le citron vert et la vanille, le poivre gris et le muscat... La finale longue, épicée et boisée est taillée dans le silex. Richesse de la structure, richesse de la matière, richesse des senteurs, richesse du minéral... Tout est riche dans cet ensemble viril.

Au vieillissement, il devrait accentuer ses notes beurrées, grillées et vanillées en accordant un plus grande place au minéral...

Un grand Seigneur qui rit et s'émerveille, pour un moment exceptionnel.

Accords mets / vin :

Huîtres de Belon, nage d'écrevisses, coquilles St Jacques aux endives caramélisées, poulet sauté au Sancerre avec brunoise de petits légumes montés au beurre, andouillette à la graine de moutarde, crottins de Chavignol frais, bleus et repassés, gratin de fruits frais au sabayon de Sancerre, œufs à la neige, crème anglaise vanillée...

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 Edmond est élaborée à partir des vieilles vignes de La Moussière dont l'âge est compris entre 40 et 87 ans.

Rendement moyen : 41 hl/ha. La récolte est effectuée en petites caisses de 25 kg. Tous les raisins ont été triés grâce à une table de tri et acheminés dans les pressoirs par tapis (pressurage grains entiers)

Surface : 6 ha.

Cépage : Sauvignon Blanc

Exposition : Sud-Sud-Ouest.

Géologie : Sol : Marnes de Saint-Doulchard (caillottes).

Sous-sol : Kimméridgiens supérieurs.

Densité de plantation : de 8 000 à 10 000 pieds à l'hectare.

Viticulture : Les vignes sont taillées en Guyot simple et en Cordon de Royat. 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 se fait pour 60% en fûts neufs, 20% en fûts de un vin et 20% en fûts de deux

vins, à des températures comprises entre 18 et 24°C.

Les bois proviennent de chênes français à dominante Bertrange avec une chauffe moyenne et blonde. Il est utilisé des fûts de 228L, 300L et des cigares de 320L.

Elevage sur lies fines avec batonnages réguliers sur une période variable selon les années (en moyenne de 10 à 14 mois).

La production de la Cuvée Edmond représente environ 26 000 bouteilles.

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

Description brève du produit :

Le très grand blanc du domaine, fait pour durer, comme tout grand sauvignon de Sancerre qui se respecte !