

30 AVRIL 2018



Joseph Mellot à Sancerre par Patrick Faus



Le Sauvignon règne en maître

Pratiquement cinq siècles que le nom Mellot apparait dans la région de Sancerre, avec un certain Pierre-Etienne Mellot, déjà vigneron de son état en 1513. Autant dire, que, comme la vigne, les racines de la famille sont bien ancrées et profondes. Au fil des siècles, des décennies, et des années, la culture de la vigne, la vinification, les progrès matériels ont accompagné les différentes générations pour parvenir aujourd'hui à un domaine qui couvre

plusieurs appellations et qui travaille avec les techniques actuelles. Aujourd'hui, c'est au tour de Catherine Corbeau-Mellot de gérer ce lourd et lointain héritage.

Le cépage sauvignon est partout et c'est sans doute ici, dans cette région de la Loire, qu'il s'exprime le mieux grâce à une conjonction presque parfaite d'un terroir et d'un climat. Le Sancerre est l'âme de la maison Mellot. Elle y possède quelques 50 hectares sur différentes parcelles dont certaines comptent parmi les meilleures, les Terres Blanches, les Cailottes et les Silex, des noms qui déterminent bien la spécificité de chacune. Joseph Mellot est également présent sur l'appellation Pouilly-Fumé, toujours avec le Sauvignon, et surtout dans son berceau d'origine le Quincy. Menetou-Salon, le fier et l'élégant, Côteaux du Giennois, Reuilly, Châteaumeillant sont les appellations, plus discrètes, qui complètent le domaine avec le confidentiel Pouilly-sur-Loire, cépage Chasselas, qui risque, si la tendance actuelle ne s'inverse pas, de devenir un cépage oublié...

Comme tout vigneron ou domaine qui se respecte aujourd'hui, la responsabilité et la conscience écologique devient presque obligatoire. Joseph Mellot ne faillit pas à la règle. Sans aller jusqu'à la certification bio, le domaine travaille en Agriculture Raisonnée, qualification obtenue depuis 2010.

La variété et la diversité des appellations et du système parcellaire qui va avec ont incité le domaine à un travail précis en séparant bien les différentes appellations et les parcelles : au niveau des vendanges, des fermentations à basse température, de l'élevage généralement sur lies et en cuves inox, ou en fûts de chêne de la région pour les cuvées d'exception élevées dans les anciennes caves du domaine, au centre du village de Sancerre.



Le vignoble de Reuilly retrouve une jeunesse depuis l'obtention de l'AOC pour les rouges et les rosés en 1961 (1937 pour les blancs). Il atteint pratiquement les 200 hectares situés au cœur du Berry sur les rives de l'Arnon, sur des sols de marne calcaire, de sable et de graves.



AOC Reuilly, Jean-Michel Sorbe, rosé, 2017

Cépage : pinot gris

Le domaine Sorbe est une propriété des vins Joseph Mellot. C'est une des rares appellations où le Reuilly est vinifié avec du pinot gris. Une robe très pâle qui étonne au premier regard mais le nez est agréable bien que discret. En bouche, de la fraîcheur, une belle vivacité sur des notes légèrement poivrées et framboisées. Parfait pour un apéritif d'été, en dégustant un crottin de Chavignol ou une salade de tomates aux herbes. Servir à 10°.

Les vignobles de Quincy furent une des deux premières AOC en France, en 1936. Situé sur les rives du Cher, le vignoble s'étend sur quelques 220 hectares sur des sols de sables et de graves.



AOC Quincy, Jean-Michel Sorbe, blanc, 2017

Cépage : sauvignon

Un vin séduisant par son nez très expressif sur des notes de fruits blancs, une bouche sur les agrumes, pour un vin fin, d'une belle fraîcheur et généreux. Servir à 10° sur des fromages de chèvre (de la région bien sûr !) ou des poissons de rivière ou de lac.

AOC Sancerre



Domaine des Emois, rouge, 2016

Cépage : pinot noir

Issu de sols argilo-calcaires, le vin est vinifié en cuve inox. Une jolie robe rubis plutôt sombre, un nez fruité sur des fraises bien mûres et de la cerise, fruit que l'on retrouve en bouche pour un vin moins concentré qu'à l'habitude. Fraîcheur et délicatesse. A boire autour de 15° sur des charcuteries et des viandes blanches.



AOC Sancerre, Joseph Mellot, La Grande Châtelaine, blanc, 2013

Cépage : sauvignon

Fermentation et élevage (24 mois) en fûts de chêne de la région. Tout ce travail donne un superbe résultat : arômes fleuris et fruités et intensité en bouche. Vivacité, rondeur, et une longue finale, font de cette bouteille un Sancerre indispensable. Servir à 11° sur des fromages de chèvre, une friture de la Loire, ou des plats plus sophistiqués comme du saumon ou des Saint-Jacques.