Domaine Alphonse Mellot Sancerre "La Demoiselle" rouge 2015 (3 bouteilles)

Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Alphonse MELLOT
Millésime: 2015
Appellation: Sancerre
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: La Demoiselle
RVF: 16/20
Bettane + Desseauve: 17/20
Wine Advocate (Parker): 93
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Alphonse Mellot Sancerre La Demoiselle rouge 2015

Guide Bettane+Desseauve 2020 (août 2019) **:** 17/20. *Accents kirschés au nez comme en bouche, tannin velouté et profond, avec une finale sur le poivre de Kampot. Fourchette d'apogée : 2019-2027*

Guide RVF des meilleurs vins de France 2020 (août 2019) : 16/20. *Sous une réduction forte puisée dans le sol de silex, ce pinot noir se dévoile avec une magnifique concentration. Saupoudré de fines notes fumées, il termine sur une allonge vigoureuse.*

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, mars 2021) : 93/100. *From clay-silex soils, Mellot's 2015 Sancerre La Demoiselle opens with a deep, fine and unique bouquet that combines iodine notes with those of raspberries, sour cherries, porcini, dried flowers, crushed stones, a hint of frankincense and, with aeration, port and potted plums. This is a beautifully pure, precise, reductive and absolutely fascinating Pinot Noir from a very warm vintage! On the palate, this is a full-bodied, dense, wide, rich, elegant, silky textured, vital and tensioned yet beautifully balanced grand cru Sancerrois with a persistent and very intense finish. Highly recommend to buy, drink and keep! La Demoiselle is a bit less reductive and tart than the Generation XIX, maybe more feminine (if I still may say so), very charming but tensioned and with great depth, generosity and perfectly ripe juiciness. A gorgeous, tight and persistent wine that, at this early stage, I even prefer to the great Generation XIX. La Demoiselle might mature faster, though. Drink date 2021-2030.*

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 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.

Description brève du produit :

17/20 B+D. Un grand pinot noir très original qui évolue sur des argiles à silex, pas si courants à Sancerre, resté plus abordable que les autres cuvées de prestige du domaine. 2015 est un millésime riche, qui gagne encore à être conservé en 2019.