



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

JEAN MICHEL SORBE QUINCY - REUILLY



POUILLY-FUMÉ

♥ JOSEPH MELLOTT Le Troncsec 2022 ★★



L'histoire de la maison Joseph Mellot débute en 1513 à Sancerre avec Pierre-Etienne Mellot, qui pose les fondations d'un petit vignoble.

Catherine Corbeau-Mellot préside aujourd'hui aux destinées de cet important négoce, qui rayonne sur l'ensemble des vignobles du Centre et de la vallée de la Loire, et possède aussi plusieurs domaines pour une surface de 100 ha. Incontournable. Ouverte et très élégante, l'olfaction déroule un florilège de senteurs : fleurs blanches (aubépine, cerisier), fruits exotiques, minéralité (pierre à fusil). Soulignée par une subtile nervosité et enrobée par un gras bien dosé, la bouche affiche une texture fine et soyeuse, tandis qu'une pointe épicée apporte du dynamisme à la longue finale. ☞ 2024-2027

QUINCY

♥ DOM. PIERRE DURET ★★



Pierre Duret fut le dernier vigneron de sa lignée. N'ayant pas de successeur, il a cédé son vignoble en 1994 à la famille Joseph Mellot. Le domaine (18 ha) est situé à quelques kilomètres du château royal de Mehun-sur-Yèvre.

Ce Quincy séduit d'emblée par la richesse et la complexité de ses arômes : fruits exotiques solaires (mangue, fruit de la Passion), fines senteurs de fruits blancs, touches variétales (pamplemousse, buis) et, pour couronner le tout, subtile pointe minérale. Ample et ferme, la bouche offre de la mâche et s'achève sur une finale saline. ☞ 2023-2026

SANCERRE

JOSEPH MELLOTT La Chatellenie 2022 ★

L'histoire de la maison Joseph Mellot débute en 1513 à Sancerre avec Pierre-Etienne Mellot, qui pose les fondations d'un petit vignoble. Catherine Corbeau-Mellot préside aujourd'hui aux destinées de cet important négoce, qui rayonne sur l'ensemble des vignobles du Centre et de la vallée de la Loire, et possède aussi plusieurs domaines pour une surface de 100 ha. Incontournable.

Au nez, les fruits exotiques (mangue, fruit de la Passion) et les fleurs blanches s'agrémentent de la minéralité du terroir et d'une jolie fraîcheur végétale. La bouche, construite sur les mêmes bases, se montre tendre en attaque, puis se déploie en douceur pour finir sur une agréable touche épicée. Un sancerre expressif et exotique, que l'on verrait bien sur une brochette de poisson à la mangue. ☞ 2023-2026

REUILLY

♥ DOM. JEAN-MICHEL SORBE Pinot gris 2022 ★★



Cette maison regroupe un domaine viticole (14 ha) et une activité de négoce qui connaissent le même succès. Un ensemble repris en 1999 par la famille Joseph Mellot, qui a développé un espace oenotouristique au siège de l'exploitation.

Marbrée de nuances roses et orangées, la robe est séduisante. L'olfaction l'est tout autant : de puissantes senteurs fruitées (mirabelle, abricot, pêche), agrémentées de notes florales (cerisier) et épicées (girofle). En bouche, gras, fine acidité et petite note tannique s'équilibrent parfaitement pour composer un rosé de caractère que l'on verrait bien en compagnie d'un mets relevé, un poulet au curry par exemple. ☞ 2023-2024 ■ Dom. des Rouesses Sauvignon 2022 ★ De petites touches végétales et anisées apportent un supplément d'élégance au nez dominé par les senteurs de fleurs blanches et d'agrumes (citron). La vivacité appuyée et la pointe d'amertume finale donnent de la mâche au palais. Un bon représentant du Reuilly blanc. ☞ 2023-2025

QUINCY

DOM. JEAN-MICHEL SORBE Clos de la Victoire 2022 ★

Cette maison regroupe un domaine viticole (14 ha) et une activité de négoce qui connaissent le même succès. Un ensemble repris en 1999 par la famille Joseph Mellot, qui a développé un espace oenotouristique au siège de l'exploitation.

L'olfaction intense, est dominée par les fruits blancs (pêche) et des notes sauvignonnées (pamplemousse). La bouche ample, tendue, longue, complète la gamme aromatique par un large retour sur les fruits exotiques (mangue). Un Quincy qui s'accordera volontiers à un filet de saumon sauce citron. ☞ 2023-2025