



HOMME

Deluxe

LE MAGAZINE HÉDONISTE

Au restaurant Blanc de la rue de Longchamp,

Catherine Corbeau-Mellot était venue nous présenter ses dernières pépites tirées des cent hectares que la maison historique Joseph Mellot exploite sur les huit appellations du Centre-Loire. Cette fois-ci, à la table, de l'étoilé Shinichi Sato, les explications sur la production, la vinification, les terroirs des fameux Pouilly-fumé et autre Sancerre étaient fournies par Adrien et Armand : une première pour ces deux jeunes fils de 25 et 26 ans, devenus pour l'occasion les dignes héritiers d'une histoire de vigneron remontant à plus de 500 ans ! « Nous sommes une authentique entreprise familiale et nous parlons de nos terres avec notre cœur » dit Catherine. Une vertu qui se traduit par l'excellence de l'investissement dans les pratiques de production, le travail de la terre et le respect de l'environnement.



REULLY JEAN-MICHEL SORBE 2023

Val de Loire, département de l'Indre, ce rosé 100 % pinot gris vient d'obtenir la médaille de bronze au Concours Général agricole, ce qui est mérité et à saluer. Robe pâle, reflets saumon, il se veut résolument gourmand « comme un bonbon anglais » disait-on jadis. Arômes de fraise et de pêche blanche, il se mariera volontiers à des poissons ou des viandes blanches...

Sancerre Rosé Le Rabault

Signé Joseph Mellot, une référence dans le Sancerrois, ce rosé « Le Rabault » 100 % pinot noir, typique de son appellation, se pare d'une rose groseille qui annonce ses saveurs souples et croquantes de fraises et de petits fruits rouges finement minéralisées. Voici un compagnon bien typé pour sublimer charcuterie et fromages régionaux, mais aussi toute cuisine exotique.

