

#10-JUIN-2025

# EN MAGNUM+

RÉVÉLER LE GÉNIE DU VIN

## LOIRE

JOSEPH MELLOT,  
L'INCROYABLE SAGA

## TALENTS

10 FUTURES STARS  
EN CHAMPAGNE

## SÉLECTION

DES ROSÉS D'ÉTÉ  
À PETITS PRIX

## GRAND FORMAT

NOTRE VOYAGE  
EN ROUMANIE

## SHOPPING

ROSÉ SOLÉRA,  
LE BANGER DE PALMER & CO



## PROVENCE

# FORT COMME LE SOLEIL

Julien Fort est le directeur des domaines de la famille Vranken en Camargue et en Provence. Ingénieur agronome exigeant, œnologue surdoué, explorateur du terroir, il incarne le génie de la nouvelle génération de vignerons à pied d'œuvre pour faire briller la civilisation du vin



Aux côtés de Catherine Corbeau-Mellot, leur mère, Adrien (à gauche) et Armand sont bien décidés à écrire la suite d'une saga familiale qui dure depuis plus de cinq siècles.



# JOSEPH MELLOTT

# LA LOIRE DANS LES VEINES

Cinq cents ans d'histoire ont permis au domaine Joseph Mellot de s'imposer comme l'une des institutions vigneronnes de la vallée de la Loire. Si cette réussite est l'œuvre d'une famille, elle doit aussi beaucoup au courage et à la volonté d'une femme, Catherine Corbeau-Mellot, qui a préparé ses enfants à faire preuve du même feu sacré

par Louis-Victor Charvet

**P**ied de nez à l'histoire, Catherine Corbeau-Mellot nous fait découvrir les terroirs du domaine Joseph Mellot en commençant par ceux de l'appellation pouilly-fumé. Comme pour rappeler aussi que cette institution ligérienne, dont l'histoire vigneronne remonte à 1513, est tournée vers l'avenir. Au volant de sa voiture qui avance tranquillement sur les chemins gras qui délimitent les parcelles où quelques bourgeons duveteux pointent à peine, elle semble regarder le travail qu'il reste à faire plutôt que celui qui a été accompli. Intimement liée à l'histoire du Sancerrois, la famille Mellot (branche Joseph) est pourtant présente depuis plus de quarante ans à Pouilly-Fumé, le village voisin. Elle y a acquis en 1981 le vignoble du Troncsec, du nom de ce lieu-dit situé au nord de l'appellation. D'un seul tenant, ces dix hectares sont devenus en moins de cinquante ans un laboratoire pour le domaine, qui y déploie ses essais en matière de viticulture durable vertueuse, mettant en place des choix culturaux respectueux (lutte raisonnée, maîtrise des rendements,

suiwi parcellaire, protection de la biodiversité, etc.). Planté sur un sol de marnes kimméridgiennes, le sauvignon trouve au Troncsec une expression identitaire. « C'est un secteur frais, exposé nord-est. La parcelle que nous exploitons est située tout en haut de cette butte », précise Catherine Corbeau-Mellot. Sur le terrain au moment de notre visite, ses équipes confirment. Le secteur est gélif, soumis aux intempéries, notamment la grêle, mais aussi à une humidité stagnante qui émane des bois en contrebas. Les équipes d'Adrien Mellot, le fils de Catherine, qui l'a rejoint pour s'occuper du vignoble, n'y pratiquent pas une viticulture bio, comme c'est le cas pour les 14 hectares du domaine des Mariniers, l'autre propriété de la famille à Pouilly-Fumé. « Le Troncsec est dans une configuration différente. Et c'est un vin important d'un point de vue commercial. Difficile d'imaginer perdre une récolte entière à cause du mildiou », souligne Catherine Corbeau-Mellot. Pas de bio donc, mais des pratiques exigeantes, comme la mise en place depuis cinq ans de couverts végétaux, avec des plantes légumineuses, comme la féverole, semées dès l'automne entre



En plus de son patrimoine sancerrois, le vignoble Joseph Mellot s'étend aujourd'hui sur près de cent hectares et huit appellations du Centre-Loire (pouilly-fumé, Quincy, Reuilly, Menetou-Salon, Coteaux-du-giennois, Châteaumeillant et Pouilly-sur-Loire). L'ensemble est certifié HVE3 et certains domaines sont conduits en agriculture bio certifiée.

26 les rangs de la parcelle. « Cela nous permet de limiter les apports d'engrais, voire parfois de s'en passer », explique Adrien Mellot qui constate que les sauvignons plantés au Troncsec sont toujours adaptés aux conditions climatiques actuelles : « Les maturités aromatique et technologique sont encore simultanées et le stress hydrique, hors années chaudes, n'est pas un problème. Mais pour être prudent, on replante aujourd'hui plusieurs types de clones de sauvignon ».

### 500 ans d'histoire

Si l'îlot du Troncsec donne un seul vin, le pouilly-fumé des Mariniers est un assemblage de parcelles réparties dans plusieurs secteurs réputés de l'appellation comme ceux des Berthiers, de Boisgibault ou autour de Saint-Andelain. « Notre vignoble en pouilly-fumé s'est constitué au fil du temps et au gré des opportunités », raconte Catherine Corbeau-Mellot. Elle admet, sans surprise, que la rivalité entre les vigneron de Sancerre et de Pouilly-Fumé a parfois été pesante pour sa génération et alors même que la famille a toujours participé au

rayonnement des deux appellations. « Aujourd'hui, cela me fait plaisir d'entendre des vigneron de Pouilly-Fumé m'adresser leurs félicitations pour le travail d'Adrien et de ses équipes », exprime humblement celle qui incarne le visage d'une famille présente depuis plus de cinq cents ans en terre sancerroise. Les Mellot s'y sont établis en tant que vigneron dès 1513, sous l'impulsion de Pierre-Etienne Mellot, le fondateur d'un domaine qui est devenu avec le temps le plus emblématique de l'appellation, même s'il a été depuis partagé. Si le nom du patriarche est à retenir, d'autres grands hommes de la famille ont contribué au développement des vins de Sancerre en France et dans le monde. Outre César Mellot qui aida le roi Louis XIV à choisir les vins de sa cour, il faut citer aussi Alphonse Mellot, premier vigneron sancerrois à exposer ses vins à la Foire de Paris au début du XX<sup>e</sup> siècle. C'est lui qui permit d'accélérer la commercialisation des vins de Sancerre à Paris en structurant une distribution dans la capitale, avec l'ouverture d'un dépôt dans la Halle aux vins de Bercy, aujourd'hui disparue. Ses deux fils, Joseph et Edmond lui succèdent en 1946. La fratrie œuvre à la

La maison privilégie une approche par terroir plutôt que par lieu-dit pour ses vins en appellation sancerre, souhaitant favoriser une lecture plus facile pour les consommateurs. Certains sont élevés dans des barriques soigneusement sélectionnées auprès des meilleurs tonneliers de la région.



## À Adrien et Armand Mellot désormais de piloter les grands chantiers de ce domaine pluriséculaire.

croissance de la marque Mellot, renforce les ventes en Europe, notamment au Royaume-Uni. Sous l'impulsion de Josette Mellot, la femme de Joseph, le domaine est aussi le premier à créer une boutique de vente dans le village, là où ses caves sont installées. Le magasin « La Vigne et le vin », qui existe toujours, devient ainsi l'autre lieu fort des Mellot sur leurs terres, au côté de l'auberge Joseph Mellot, le plus vieux restaurant de Sancerre, fondé par la famille en 1882. Le vignoble Mellot est partagé en 1969, date à laquelle les deux frères se séparent pour faire naître deux branches de la famille et deux domaines. Alexandre, le fils de Joseph Mellot, lui succède en 1984, à la tête d'une entreprise qui doit entrer dans une nouvelle phase de son développement. Extension du vignoble dans d'autres appellations, modernisation de l'outil de production, conquête de marchés, c'est le début de l'aventure pour cette branche de la famille. Celui aussi d'une histoire d'amour. Catherine Corbeau-Mellot rejoint Alexandre, son mari, en 1987 pour s'occuper de la communication et de la direction commerciale. Ensemble, ils ont deux enfants, Adrien et Armand, et vont

imposer la signature Joseph Mellot comme l'une des références du Centre-Loire.

### Le courage d'une femme

Originaire de Sologne, Catherine Corbeau-Mellot a la fibre commerciale. Elle n'est pas du milieu, mais elle aime le vin. Encouragée par son mari, elle décide de suivre une formation à l'université du vin de Suzela-Rousse « pour apprendre les bases et acquérir une culture générale », se souvient-elle. « Pour le reste, je savais que j'apprendrais sur le terrain en faisant preuve de bon sens et d'observation. » Ce qu'elle fait, avec l'envie de se perfectionner. Elle participe à son premier Vinexpo. « J'aime le commerce, donc cet univers m'a tout de suite enthousiasmé. » Elle lit des revues spécialisées, compile des coupures de presse qui l'aident à parler du vin, même si elle reste persuadée que « ceux qui le font sont toujours ceux qui en parlent le mieux ». Pour le duo, seul le travail d'équipe compte. « On est comme ça, humbles et jamais tournés sur nous-mêmes », rappelle-t-elle. Malade, Alexandre Mellot décède brutalement en

2005, à l'âge de 44 ans. Il laisse deux garçons de sept et six ans, ainsi qu'une entreprise dont il faut reprendre les rênes. « *Nous avons bien structuré les choses. La force de mon mari, c'était d'être dans le partage. Alors quand il est tombé malade, les équipes savaient ce qu'elles avaient à faire. Tout le monde s'est pris en main. Moi, j'ai toujours su que j'avais trois enfants : Adrien, Armand et le domaine. Je devais faire grandir les trois en même temps.* » Dans le village, certains pensent qu'elle n'y arrivera pas. Mais plutôt que de s'effondrer dans un monde qui s'écroule, Catherine Corbeau-Mellot trouve le courage de continuer à faire ce qu'elle sait faire. « *Ma chance, c'est d'avoir eu une équipe solide autour de moi, avec qui j'ai pu partager. Pour pérenniser l'entreprise, nous avons compris que son fonctionnement ne devait pas reposer seulement sur nous. J'ai toujours pu déléguer et confier des responsabilités à des gens de confiance.* » Elle ajoute, avec la lucidité de l'expérience : « *La plupart des vigneronns sont seuls. Leur domaine, c'est eux. S'ils ne sont plus là, tout peut s'arrêter.* » Avec cette force de caractère et ce courage qui forcent le respect, Catherine Corbeau-Mellot réussit l'exploit de continuer à écrire la longue histoire de ce domaine, en le développant, mais aussi en cultivant un sens aigu de la transmission. « *Beaucoup de gens appréciaient le travail d'Alexandre. Alors, ils ont cru en moi, même si j'étais une femme, et de surcroît pas du coin.* », s'amuse-t-elle. Rapidement, elle s'engage dans le tissu économique et associatif de la région. Elle assure la présidence du club des exportateurs auprès de la chambre de commerce. Elle

milite contre la réduction des crédits d'impôts concernant les aides à domicile, sous prétexte qu'ils seraient des avantages, expliquant que « *cela permet à de nombreuses femmes de pouvoir travailler.* ». En 2009, elle participe au rallye Aïcha des Gazelles, un raid automobile exclusivement féminin, pour prouver qu'elle était « *capable de se dépasser en tant que femme.* ». En 2015, elle fonde l'association Les Dames de Cœur de Loire, antenne régionale du collectif national Femmes du Vin. Elle prend aussi la co-présidence du bureau interprofessionnel des vins du Centre-Loire (BIVC) avant de sentir le besoin de se recentrer sur l'activité du domaine. Pour répondre aux défis actuels du monde du vin et pour accompagner Adrien et Armand, ses fils, qui ont décidé de la rejoindre. « *La famille a toujours été avant-gardiste. Et je n'ai jamais voulu manquer un train. Je ne veux pas transmettre à mes fils quelque chose qui serait en retard.* »

### Les temps des défis

À Adrien et Armand désormais de piloter les grands chantiers de ce domaine pluriséculaire. Un peu de pression, certes, mais les deux jeunes hommes semblent prêts. Chacun dans son style porte la vision de leurs parents, entre humilité vigneronne, sens du commerce et ouverture d'esprit. Surtout, les deux frères sont passionnés par les terroirs du Centre-Loire et leurs spécificités. Ils devront affronter les défis d'un monde du vin en crise. À commencer par l'angoissant écueil du recrutement d'un personnel qualifié. Leur mère résume bien la situation :



Vue sur le village de Sancerre qui domine la vallée de la Loire.  
L'aire de l'appellation sancerre, qui s'étend sur 3 000 hectares,  
intègre plusieurs communes et quelques hameaux aux alentours.



Charge à Adrien et Armand de relever les défis qui s'annoncent. Avec leur mère, ils ont décidé de rénover l'ancienne cave historique du domaine, au cœur du village, afin d'y élever certaines de leurs cuvées.

« Il y a trop de préjugés autour de nos métiers, entretenus par des gens qui ne les connaissent pas bien. L'enjeu, c'est de les faire découvrir pour donner envie. Ce sont des beaux métiers que l'on dénigre en permanence. On reçoit des collégiens de la région pour les initier aux métiers de la vigne et du vin et leur montrer toute leur diversité. Il y a du boulot et on n'en parle pas ». Un enjeu de taille pour une entreprise qui emploie soixante salariés, de la vigne jusqu'à la commercialisation, et qui adhère à un groupement d'employeurs pour l'insertion et la qualification (GEIQ). Sur les tendances de consommation, le domaine se pose aussi des questions. « Que faire pour communiquer avec les jeunes générations ? Faire tomber les barrières ? Éviter d'être élitiste ? », interroge Catherine Corbeau-Mellot pour qui cette distance semble s'agrandir. La jeune génération Mellot a un plan. Elle mise sur la qualité. Viticulture de plus en plus précise, recours à la technologie avec l'achat d'un robot de travail Viti-bot, itinéraires de vinification optimisés avec un projet de refonte de la cave créée en 1990 pour y installer de nouveaux pressoirs, des cuves plus petites ou encore

des convoyeurs de raisins plus respectueux, etc. La réflexion est au service des terroirs. Le domaine, qui ne revendique pas les lieux-dits sancerrois sur l'étiquette de ses nombreuses cuvées, au profit de la classification classique par terroirs (silex, caillottes, terres blanche), possède pourtant un patrimoine extraordinaire dans l'appellation, avec des vignes dans des secteurs réputés et revendiqués par d'autres producteurs. Autre enjeu, le développement des ventes en France dans le contexte d'un marché international qui se rétracte. Fidèle à son histoire, la maison Joseph Mellot a des projets pour son village. Complètement rénovée, sa cave historique accueille désormais les barriques et les foudres dans lesquels certains vins sont élevés. « Nous avons été parmi les premiers à construire une cave en dehors du village en 1990. C'était un bâtiment techniquement avant-gardiste. Investir dans cette cave historique est une manière de renouer avec nos racines. » Quoi de plus normal, au fond, pour une famille qui a participé comme nulle autre à écrire la légende des vins de Sancerre et du Centre-Loire. Cela devrait continuer. ✪



# Les vins

## Joseph Mellot, Domaine Jean-Michel Sorbe, Clos de la Victoire 2023, quincy

Une cuvée parcellaire qui met en avant des vieux sauvignons (45 ans en moyenne) plantés sur des sols de sables et de graviers. Nez intense sur les arômes de citrons confits, avec des notes herbacées. La bouche est structurée et charnue. Il évoluera vers encore plus de finesse.

92/100 - 17,50 euros

## Joseph Mellot, Domaine des Mariniers 2023, pouilly-fumé

Un sauvignon bio issu de l'assemblage de plusieurs parcelles (14 hectares au total) réparties dans l'appellation pouilly-fumé, y compris dans des secteurs réputés. De facture classique, il offre une palette aromatique entre notes d'agrumes et touches fumées caractéristiques. Finale longue et saline.

92/100 - 22,50 euros

## Joseph Mellot, Le Troncsec 2023, pouilly-fumé

La parcelle du Troncsec, acquisition historique de la famille en appellation pouilly-fumé, donne une interprétation identitaire de ce secteur de marnes calcaires du Kimméridgien. Dominance de notes citronnées et de fruits blancs frais, éfancé et droit en bouche, c'est un vin intense qu'on attendra quelques années.

94/100 - 21,50 euros

## Joseph Mellot, La Châtellenie 2023, sancerre

Assemblage de plusieurs parcelles (18 hectares au total) de sauvignon sur les secteurs d'argiles à silex, le terroir majoritaire du domaine Joseph Mellot. Encore fermé aujourd'hui, comme c'est le cas avec les vins de ce terroir dans leur jeunesse, mais il y a de la puissance. Finale saline et salivante.

93/100 - 23 euros

## Joseph Mellot, Domaine des Émois 2023, sancerre

Issu d'une vigne de sauvignon conduite en bio. Quatre hectares quasiment d'un seul tenant sur les sols argilo-calcaires (les caillottes), situés dans le secteur du hameau d'Amigny. Nez expressif, notes d'agrumes et de fruits blancs, bouche droite et élancée. On aime dans ce blanc son élégance et sa tonicité en finale.

92/100 - 26 euros

## Joseph Mellot, La Grande Châtellaine 2022, sancerre

Issu d'un lieu-dit non revendiqué (2,4 hectares au total) et de vieilles vignes plantées sur des sols de caillottes. C'est l'un des blancs du domaine élevés en barrique de chêne à grains fins. Notes d'agrumes confits, touche fumée, bouche ample, on retrouve la typicité propre à ce terroir dans la finale pleine, longue et persistante.

93/100 - 36,50 euros

## Joseph Mellot, La Gravelière 2023, sancerre

Assemblage de plusieurs parcelles (six hectares au total) réparties entre sols de caillottes et terres blanches. Un sauvignon intense et structuré, agréablement fruité et plutôt sur le registre de la minéralité. Un classique parfait pour s'initier au style sans esbroufe du domaine.

90/100 - 19,50 euros

## Joseph Mellot, Cuvée Pierre-Étienne 2020, sancerre

Ce blanc qui rend hommage au fondateur de la maison est issu d'une parcelle de sauvignon sur silex (0,8 hectares). Il est élevé en barriques, ce qui permet de dompter une matière structurée par une minéralité présente. Des notes de fruits jaunes mûrs (mirabelle, abricot) et quelques touches épicées en font un vin énergique et nuancé.

94/100 - 38,50 euros

## Joseph Mellot, Les Vignes du Rocher 2023, sancerre

Issue d'une parcelle (1,3 hectares) située sur le piton de Sancerre, un coteau au sol de silex extrêmement pentu qui donne un vin solaire et puissant. Expression minérale du sauvignon sancerrois, précis et ciselé, avec des saveurs de fruits mûrs équilibrées par une belle fraîcheur dans ce millésime. Beaucoup de personnalité.

95/100 - 28,50 euros