

# JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE



## JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

À SANCERRE

GRANDS VINS DE LOIRE



[www.josephmellot.com](http://www.josephmellot.com)



**VIGNERON À SANCERRE POUILLY-FUMÉ**

QUINCY  
REUILLY  
MENETOU-SALON

COTEAUX DU GIENNOIS  
CHÂTEAUMEILLANT  
POUILLY-SUR-LOIRE





JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

Non loin de ...



Le Cathédrale de Bourges



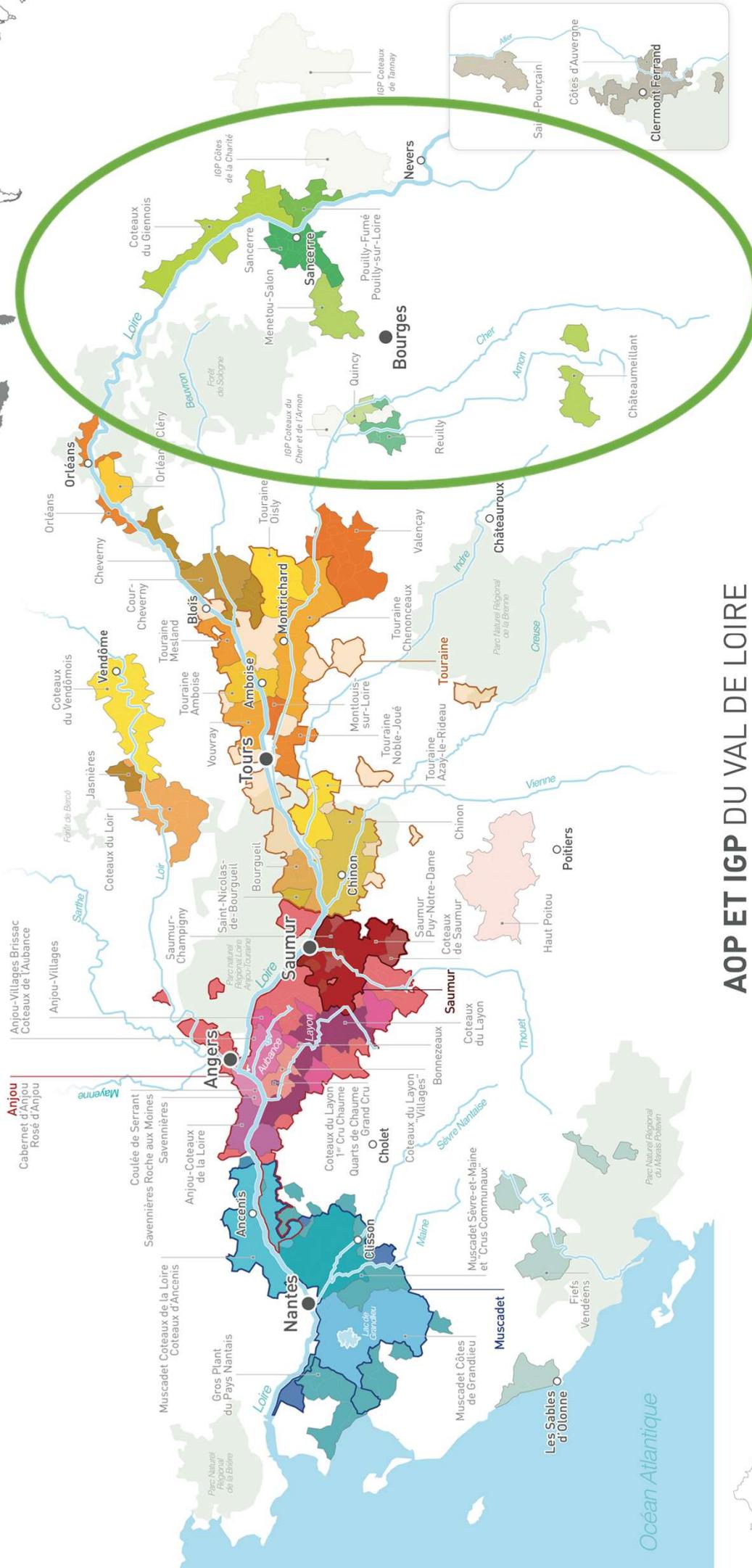
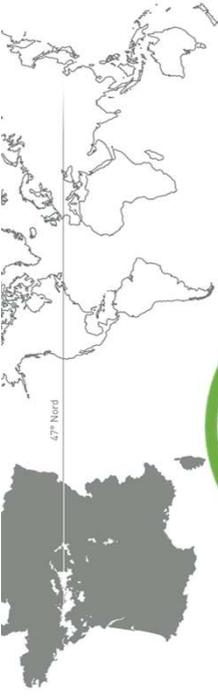
Le Château de Chambord



Le Château de Chenonceau



# LES VINS DU VAL DE LOIRE



## AOP ET IGP DU VAL DE LOIRE

VIGNOBLES NANTAIS	VIGNOBLES D'ANJOU-SAUMUR	VIGNOBLES DE LA TOURAINE	VIGNOBLES DU CENTRE-LOIRE	VIGNOBLES D'Auvergne
<ul style="list-style-type: none"> <li>• AOP Gros Plant du Pays Nantais</li> <li>• AOP Muscadet</li> <li>• AOP Muscadet Sèvre-et-Maine et «Cru Communaux»</li> <li>• AOP Muscadet Côtes de Grandlieu</li> <li>• AOP Muscadet Coteaux de la Loire</li> <li>• AOP Coteaux d'Ançenis</li> <li>• AOP Fiefs Vendéens</li> <li>• «Closier» • Gorges • Le Paillet</li> <li>• «Coteaux d'Ançenis» • «Le Puy-François» • «Noble» • «Muscadets d'Ançenis» • «Château-Thierry» • «Fief de la Chapelle» • «Coteaux de l'Aubance»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AOP Haut-Poitou</li> <li>• AOP Savennières</li> <li>• AOP Savennières Roche aux Moines</li> <li>• AOP Saumur</li> <li>• AOP Saumur-Champigny</li> <li>• AOP Saumur Puy-Notre-Dame</li> <li>• AOP Coteaux de Saumur</li> <li>• «Anjou d'Anjou» • «Briac» • «Bonneval» • «Layon» • «Saint-Lambert-du-Lattay»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AOP Touraine</li> <li>• AOP Touraine Amboise</li> <li>• AOP Touraine Azay-le-Rideau</li> <li>• AOP Touraine Chenonceaux</li> <li>• AOP Touraine Oisly</li> <li>• AOP Touraine Meudon</li> <li>• AOP Touraine Valençay</li> <li>• AOP Touraine Noble-Juë</li> <li>• AOP Chinon</li> <li>• AOP Vouvray</li> <li>• AOP Montlouis-sur-Loire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AOP Châteaumeillant</li> <li>• AOP Coteaux du Geniois</li> <li>• AOP Menetou-Salon</li> <li>• AOP Pouilly-Fumé</li> <li>• AOP Quincy</li> <li>• AOP Reuilly</li> <li>• AOP Sancerre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AOP Côtes d'Auvergne</li> <li>• AOP Saint-Pourçain</li> </ul>

**INTERLOIRE**  
Interprofession des Vins du Val de Loire  
www.vinsvalde Loire.fr

**BIVC**  
CENTRE-LOIRE

**VIGNOBLES D'Auvergne**

**VIGNOBLES DU CENTRE-LOIRE**

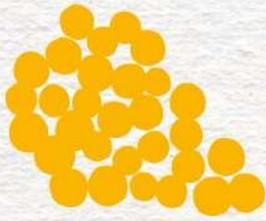
**VIGNOBLES DE LA TOURAINE**

**VIGNOBLES D'ANJOU-SAUMUR**

**VIGNOBLES NANTAIS**

**IGP Val de Loire**  
Produit sur l'ensemble du bassin viticole dans 14 départements

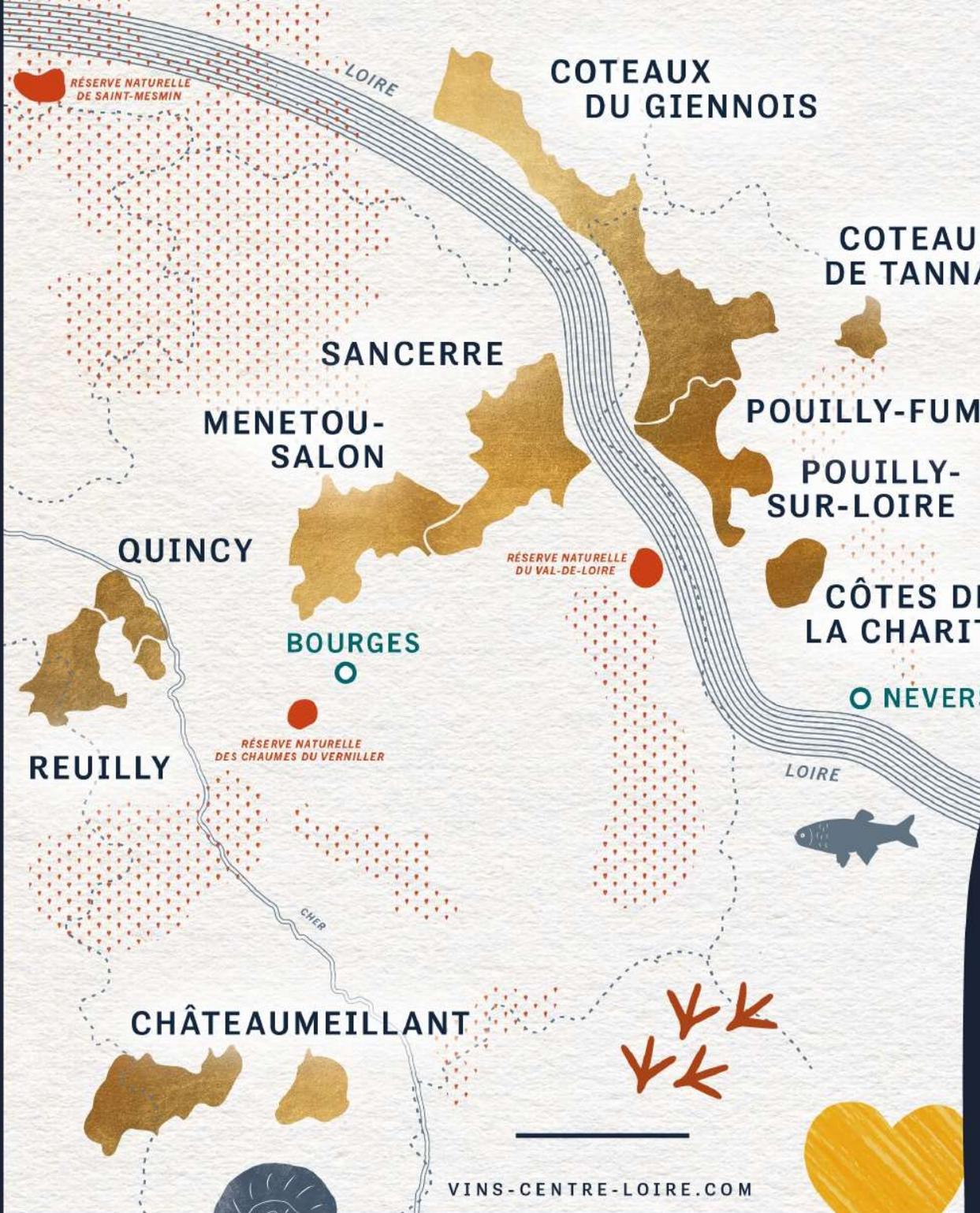
- Les blancs secs / white wines
- Les rouges / red wines
- Les rosés / rosé wines
- Les blancs moelleux / sweet wines
- Les blancs bulles / sparkling wines



# VINS DU CENTRE-LOIRE

## UNE FAMILLE DE TERROIRS

ORLÉANS



COTEAUX  
DU GIENNOIS

COTEAUX  
DE TANNAY

SANCERRE

MENETOU-  
SALON

POUILLY-FUMÉ

POUILLY-  
SUR-LOIRE

QUINCY

RÉSERVE NATURELLE  
DU VAL-DE-LOIRE

CÔTES DE  
LA CHARITÉ

BOURGES

NEVERS

RÉSERVE NATURELLE  
DES CHAUMES DU VERNILLER

REUILLY

LOIRE

CHER

CHÂTEAUMEILLANT



VILLE  
FÔRET





# JOSEPH MELLOT

5 0 0   A N S   D ' H I S T O I R E



- Une maison familiale et historique depuis 5 siècles à Sancerre
- Un véritable ambassadeur des grands vins de Centre-Loire
- Dirigée depuis 2005 par Catherine Corbeau-Mellot
- Indépendante, attachée à ses valeurs vigneronnes fondamentales
  
- Engagée de longue date dans une démarche environnementale, pour une viticulture durable et éco-responsable :
  - La cave Joseph Mellot est certifiée ISO14001 depuis 2009
  - certifiés HVE, haute valeur environnementale, depuis 2019, les vignes sont intégralement conduites en agriculture raisonnée, ainsi qu'un domaine en agriculture biologique et un autre en conversion.
  - Des vins qui illustrent parfaitement la richesse et la diversité des terroirs de la région Centre-Loire, et qui sont régulièrement récompensés.
  
- La maison Joseph Mellot allie développement durable et exigence qualitative : chaque cuvée est la plus belle signature de cet engagement !

# 500 ans d'histoire,



César Mellot est nommé conseiller du roi Louis XIV.

1513

Pierre-Etienne Mellot est le 1<sup>er</sup> à écrire l'histoire viticole de la famille.



1698

1882

L'Auberge Joseph Mellot ouvre ses portes à Sancerre et marque le début de l'oenotourisme.



Le grand-père de Joseph Mellot fût l'un des premiers vignerons à présenter ses vins à la Foire mondiale à Paris. Après avoir remporté plusieurs prix, il a ouvert un entrepôt de vins sur le marché de Bercy.

1920

Edmond et Joseph succèdent à leur père, Alphonse.

1946



1960

Joseph Mellot développe ses ventes à l'export, au Danemark, au Pays-Bas et au Royaume-Uni. Il ouvre également sa boutique « La Vigne et le Vin » à Sancerre.



Les deux frères se séparent, Joseph crée sa propre cave et son domaine qui portent son nom.

1969

1984

Son fils Alexandre lui succède.





Construction de l'actuel chai au cœur du vignoble.

1987

Catherine Corbeau-Mellot, son épouse, est à ses côtés, au management et à la communication.



1990

Alexandre Mellot décède à 44 ans. Son épouse Catherine prend naturellement sa succession.



2005

Catherine est nommée « Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole » par le Ministère de l'Agriculture.

2007

La Maison Joseph Mellot obtient la certification BRC.



Joseph Mellot est le premier domaine viticole de la région à être certifié ISO 14001.

2009



Les Vignobles Joseph Mellot obtiennent le statut d'agriculture raisonnée.

2010



Célébration du 500ème anniversaire de la famille.

2013

Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du Monde en 1992, remet à Catherine Corbeau-Mellot les insignes de Chevalier de l'Ordre National du Mérite.



2015

Le Domaine des Emois est certifié Agriculture Biologique (AB).



2016

Catherine Corbeau-Mellot est nommée au rang d'Officier de l'Ordre du Mérite Agricole.

Le vignoble Joseph Mellot est certifié Haute Valeur Environnementale (HVE).



2019

Catherine Corbeau-Mellot est nommée au rang de commandeur dans l'Ordre du Mérite Agricole.

2022

Adrien Mellot rejoint le Domaine.





# JOSEPH MELLOTT

5 0 0   A N S   D ' H I S T O I R E

## Notre engagement dans une démarche éco-responsable

### Nos actions dans nos vignes

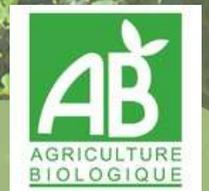
#### Certification HVE - Haute Valeur Environnementale



- Implication forte et responsable pour une viticulture durable
- Observation approfondie de chaque parcelle avant toute intervention
- Travail du sol dans le respect du terroir et prise en considération de l'environnement et de la biodiversité



#### Label BIO



*Le domaine des Emois à Sancerre est certifié agriculture Biologique, depuis 2015*  
*Le domaine des Mariniers à Pouilly est certifié agriculture Biologique depuis 2023*

- ◆ Suivi irréprochable du cahier des charges en limitant l'utilisation de sulfites
- ◆ Respect de la biodiversité et préservation des ressources naturelles
- ◆ Aucune utilisation de produits chimiques de synthèses
- ◆ Traçabilité des produits



# Nos actions dans notre cave



## Norme ISO 14001

Première entreprise du Centre-Loire à être certifiée en 2009

- Tri, recyclage et revalorisation de tous les déchets : verres, plastiques, bois, papiers, cartons, bouchons, rejets oenologiques.
- Intervention par des entreprises spécialisées :
  - bouchons en liège et rouleaux usagés d'étiquettes adhésives = matériaux d'isolation
  - emballages de bouteilles vides transformés en tapis d'aires de jeux pour enfants



## Bilan Carbone

Tous les ans, un diagnostic sur :



La consommation d'énergie

Les intrants

La consommation d'emballages

Les déplacements

Les déchets

La réduction du poids des bouteilles pour diminuer l'impact du transport

## La protection de l'environnement et des ressources naturelles

- Collecte des effluents de cave et des eaux de rinçage
- Récupération et réutilisation des calories
- Limitation de la consommation d'eau
- Utilisation d'étiquettes à base de produits recyclés (label FSC)
- Collaboration avec I.C.E. Imprimerie certifiée Imprim'vert



IMPRIM'VERT®

**Joseph Mellot**

Route de Ménétréol  
D920

18300 Sancerre

02 48 78 54 54

contact@josephmellot.com

www.josephmellot.com



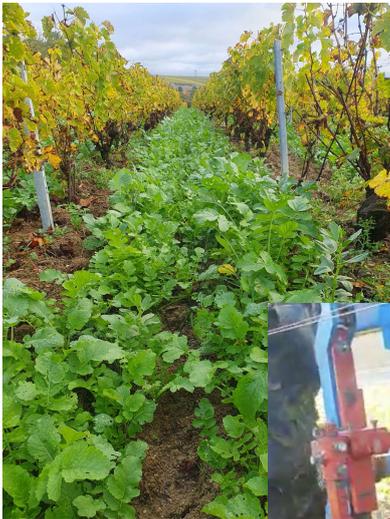
# Le travail du sol



**Plantation**  
Fin Avril



**Binage**  
Début Mars à Fin Juin



**Broyage du  
couvert végétal**  
Début Avril



**Décavaillonnage  
mécanique**  
Début Avril à Mai



# JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

*La Boutique "La Vigne et Le Vin"*



*La Cave historique*



*L'Auberge Joseph Mellot*



*Le Sentier du Vin à Quincy*



*Le Chai à Sancerre*



Nos vins de  
**SANCERRE**



# JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

## SANCERRE

**1936** Naissance de l'AOC pour les blancs

**1959** Naissance de l'AOC pour les rouges et rosés



187 643 hl produits en 2023



3 025 hectares en 2023



Sauvignon Blanc & Pinot Noir



Ventes en volume en 2023

- 33 % France
- 67 % EXPORT



Silex (15% du vignoble)  
Argilo-Calcaire (Terres Blanches)  
Caillottes



# CARTE DU VIGNOBLE DE SANCERRE



**SANCERRE**  
VINS DU CENTRE-LOIRE



Un travail de simplification de la répartition des terroirs a été réalisé afin d'en faciliter la lecture et la compréhension.

## Terroirs



**Silex**

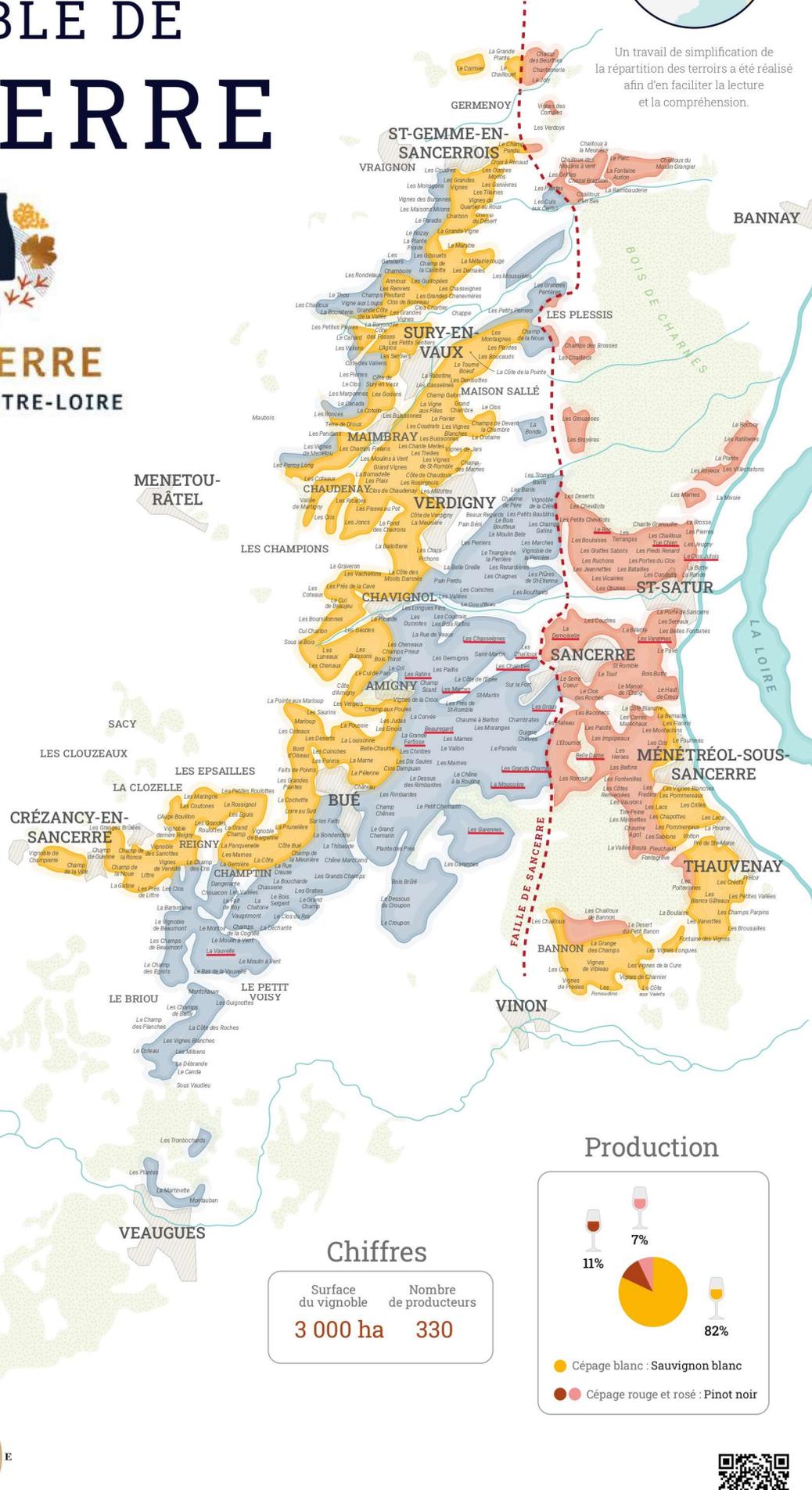


**Terres Blanches**



**Caillottes**

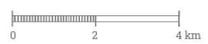
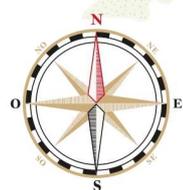
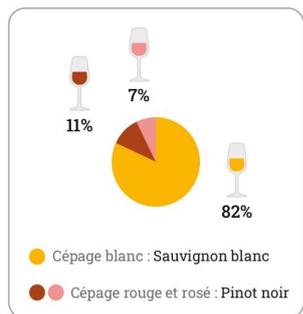
Photographies de Nicole Gevrey



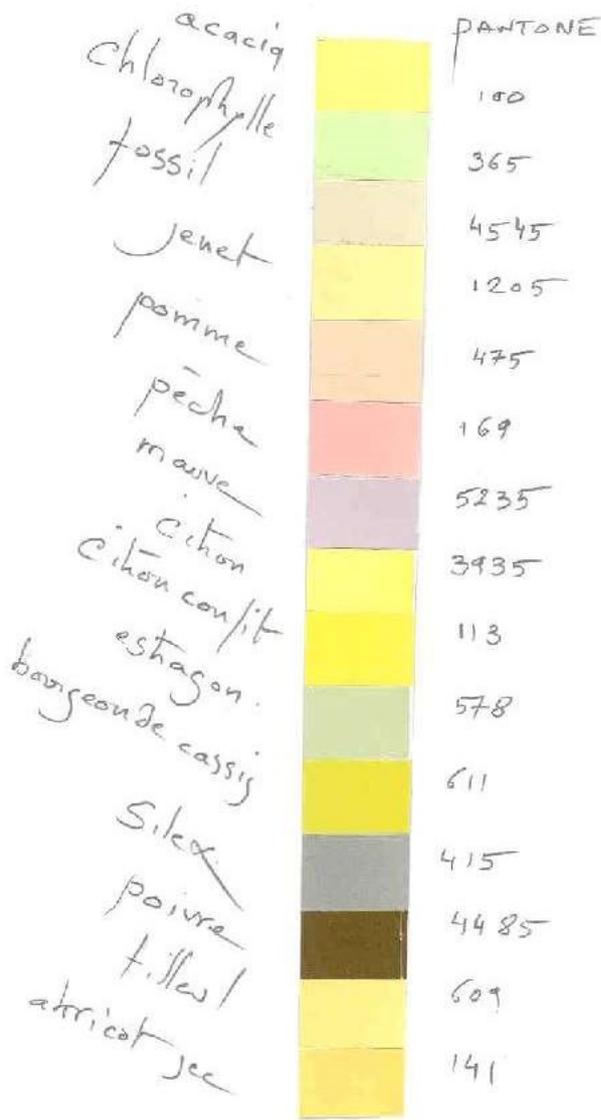
## Chiffres

Surface du vignoble	Nombre de producteurs
<b>3 000 ha</b>	<b>330</b>

## Production



La science de la «chromatologie sensorielle» analyse du goût fondée sur la relation senteur-couleur.



◀ **Chromatographie du Sancerre blanc « La Chatellenie »**

**La Chatellenie** ➤





JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

# SANCERRE BLANC LA GRAVELIERE 2023

## Le Classique de Sancerre



### VIGNOBLE

**Terroir** : argilo-calcaire et terres blanches  
**Cépage** : Sauvignon blanc  
**Surface** : 6 ha  
**Âge des vignes** : 25 ans  
**Culture** : Raisonnée, travail des sols mécanique



### CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Contrasté  
**Printemps** : Doux et humide  
**Été** : Tempéré  
**Automne** : Très humide

**Date de vendanges**  
Début septembre



### VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques  
**Pressage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus  
**Débourbage** : au froid  
**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée  
**Élevage** : cuve inox



### NOTE DE DÉGUSTATION

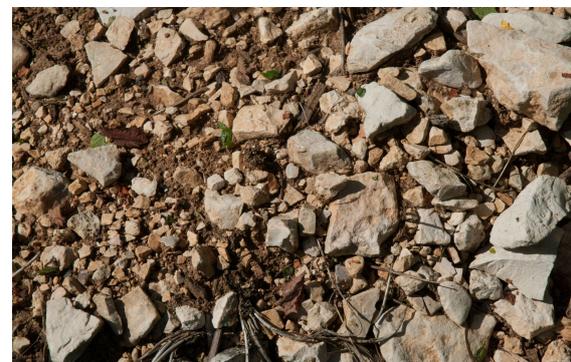
Robe or pâle aux reflets verts. Nez intense et fruité à la minéralité affirmée. Les notes de pêches blanches et d'abricot envahissent le palais dans un mouvement rythmé par la minéralité. Un côté juteux compensé par une indéniable fraîcheur donne à ce vin un bel équilibre, qui se prolonge sur une finale persistante.



### ACCORDS METS & VINS

Ce vin accompagnera à merveille un beau plateau de fruits de mer, des crustacés ou un poisson grillé. On pourra l'apprécier avec une bonne tête de veau et finir avec une déclinaison de Crottins de Chavignol

**Température de service** : 8 à 10° C.





JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# SANCERRE BLANC

## LA CHATELLENIE

### 2023

## Minéralité et Élégance



### VIGNOBLE

**Terroir** : Argiles à silex  
**Cépage** : Sauvignon blanc  
**Surface** : 18 hectares  
**Âge des vignes** : 25 ans  
**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



### CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : contrasté  
**Printemps** : Précocé, doux et plutôt humide  
**Été** : Favorable, plutôt tempéré  
**Automne** : Très humide... mais malheureusement après les vendanges

**Date de vendanges**  
Fin Septembre



### VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques  
**Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus  
**Débourbage** : au froid  
**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée  
**Élevage** : sur lies fines en cuve inox



### NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe or pâle aux reflets verts. Nez intense et complexe où, parmi les fruits jaunes et les notes d'agrumes, s'exprime une superbe minéralité. Le palais s'ouvre sur cette minéralité qui étire le vin tout au long de sa dégustation. Une bouche élégante où la poire et la pêche jaune apportent leur côté aromatique et juteux. Une élégante salinité vient prolonger la bouche dans un bel équilibre



### ACCORDS METS & VINS

A déguster avec un bar en croûte de sel, une sole grillée, un risotto au curry et crevettes ou encore des langoustines poêlées et finir avec un Crottin de Chavignol ou un vieux Comté.

**Température de service** : 8° à 10° C.





JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

# SANCERRE BLANC DOMAINE DES EMOIS 2023

Rareté du Bio, finesse et délicatesse du terroir de Sancerre.



VIGNOBLE

**Terroir** : Argilo-calcaire « Caillottes »

**Cépage** : Sauvignon blanc

**Surface** : 4 hectares sur le hameau d'Amigny

**Âge des vignes** : 20 ans

**Culture** : Certifiée Agriculture Biologique



CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Contrasté

**Printemps** : Doux et humide

**Été** : Tempéré

**Automne** : Très humide

**Date de vendanges**

Mi Septembre



VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques

**Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

**Débouillage** : au froid

**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée

**Élevage** : en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe or pâle aux reflets verts. Nez intense et frais composé de pêche blanche, melon d'Espagne surligné d'une touche minérale. La bouche s'ouvre avec élégance sur une matière fluide et tendue mariant complexité aromatique et minéralité. Un parfait équilibre où élégance et précision rivalisent pour prolonger la finale de ce vin.



ACCORDS METS & VINS

On appréciera ce vin avec un plateau de fruits de mer, un poulet à l'estragon, une blanquette de veau ou plus simplement avec une déclinaison de fromages locaux.

**Température de service** : 8° à 10° C.





# JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

# SANCERRE BLANC LES VIGNES DU ROCHER 2022

L'expression du Sauvignon blanc sur silex : la minéralité.



## VIGNOBLE

**Terroir** : Argiles à silex

**Cépage** : Sauvignon

**Surface** : 1,3 ha

**Âge des vignes** : 40 ans

**Culture** : Vignes conduites dans le respect de l'environnement, travail des sols pour le désherbage. Lutte contre les maladies avec des produits bio et bio contrôle en priorité



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Doux avec quelques gelées

**Printemps** : Précoce et chaud

**Été** : Sec et caniculaire

**Automne** : Chaud et pluvieux

**Date de vendanges**

Début septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécanique

**Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

**Débourage** : au froid

**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée

**Élevage** : Cuve inox



## NOTE DE DÉGUSTATION



Une robe pale aux légers reflets verts. Un nez intense aux notes minérales et fruitées. Un vin ciselé, qui s'impose par sa précision. Le silex mène la danse composant avec un fruité tout en harmonie.

Un côté salin vient compléter la dégustation qui dure avec intensité et précision.

## ACCORDS METS & VINS



Idéal avec des gambas sautées aux agrumes et au gingembre, des noix de Saint-Jacques rôties à la fleur de sel au yuzu ou encore un curry de légumes aux épices indiennes.

**Température de service** : 8° à 10° C.

## RÉCOMPENSES

**Double Gold**

• Sakura Awards





JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

# SANCERRE BLANC LA GRANDE CHATELAINNE 2019

L'expression du Sauvignon blanc sur terroir de Caillottes : ample et fruité.



## VIGNOBLE

**Terroir** : argilo-calcaire « Caillottes »  
**Cépage** : Sauvignon blanc  
**Surface** : 2,4 ha  
**Âge des vignes** : 35 ans  
**Culture** : travail des sols mécanique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : sec et très doux  
**Printemps** : frais avec quelques gelées  
**Été** : chaud avec des périodes caniculaires  
**Automne** : agréablement chaud et ensoleillé

## Date de vendanges

Fin septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques  
**Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus  
**Débourage** : au froid  
**Fermentation** : en barrique de chêne à grains fins des forêts de la région  
**Élevage** : 11 mois en fût avec bâtonnages réguliers des lies puis séjour de 10 mois en cuve



## NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune aux reflets paille. Nez puissant aux accents solaires. Notes de pêche jaune et de mirabelle sur un fond boisé. Le vin emplie la bouche avec une élégante puissance pour révéler une agréable palette aromatique faite de fruits jaunes, de toasté et de minéralité. Un mariage intense, fougueux entre le fruit et le bois. Un bel équilibre qui repousse la persistance de la finale.



## ACCORDS METS VINS

La complexité de ce vin accompagnera à merveille des plats comme une lotte au safran, un chapon aux agrumes et un vieux Comté.

**Température de service** : 8° à 10° C.

## RÉCOMPENSES

### Médaille Gold

- Concours Sakura Japan Awards
- Concours Mondial du Sauvignon

### Révélation France

- Concours Mondial du Sauvignon





# JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

# SANCERRE BLANC CUVÉE PIERRE ÉTIENNE 2019

**Cuvée historique. Tradition et minéralité.**



## VIGNOBLE

**Terroir** : argiles à silex  
**Cépage** : Sauvignon blanc  
**Surface** : 0,8 hectares  
**Âge des vignes** : 35 ans  
**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : sec et très doux  
**Printemps** : frais avec quelques gelées  
**Été** : chaud avec des périodes caniculaires  
**Automne** : agréablement chaud et ensoleillé  
**Date de vendanges**  
Fin septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques  
**Pressage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus  
**Débourbage** : au froid  
**Fermentation** : en barrique de chêne à grains fins des forêts de la région. Les fûts sont renouvelés au tiers chaque année  
**Élevage** : 11 mois en fût avec bâtonnages réguliers des lies puis séjour de 12 mois en cuve



## NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune aux reflets or. Nez intense au caractère solaire, notes de mirabelles mures, touches boisées presque résinées. Le vin est ample, charnu, aux accents solaires. Le toasté est fondu. Il se conjugue avec un joli fruité. La trame minérale venant équilibrer l'ensemble. Agréable finale où le côté salin prolonge la dégustation.



## ACCORDS METS & VINS

Se déguste avec une assiette d'oursins, des coquilles Saint Jacques aux zestes de citrons verts, des ris de veau, un carré d'agneau en croûte de noix ou simplement avec un beau plateau de Crottins de Chavignol ou de Comté.

**Température de service** : 8° à 10° C.

## RÉCOMPENSES

### Médaille d'Argent

- Sakura Japan Women's Wine Awards





JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# SANCERRE BLANC L'ORIGINAL 2022

Une expérimentation inédite en Wine Globe. La conjugaison parfaite de deux minéralités, celle du Sauvignon blanc et celle du verre.



## VIGNOBLE

**Terroir** : Argiles à silex  
**Cépage** : Sauvignon blanc  
**Surface** : 0,1 hectares  
**Âge des vignes** : 30 ans  
**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Doux avec quelques gelées  
**Printemps** : Précoce et chaud  
**Été** : Sec et caniculaire  
**Automne** : Chaud et pluvieux

**Date de vendanges**  
Mi-septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques  
**Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus  
**Débouillage** : au froid  
**Fermentation** : dans le Wine Globe  
**Élevage** : avec bâtonnages sur lies fines



## NOTE DE DÉGUSTATION



Une robe jaune légèrement paille. Le nez présente une incroyable complexité aromatique : les arômes de pêches bien mûres et de fleurs blanches se mêlent à des notes plus fraîches d'agrumes, de fruit de la passion et même de menthe poivrée. Dès l'attaque le vin s'affirme et prend place en bouche. La minéralité et la fraîcheur jouent de pair avec la matière qui apporte sa complexité à l'ensemble. Notes florales et minérales se fondent agréablement en une finale pleine de fraîcheur et d'une belle longueur.

## ACCORDS METS & VINS



A déguster avec des crustacés, des coquilles Saint Jacques avec touche de yuzu, une sole aux notes de gingembre ou une poularde à la crème.

**Température de service** : 8° à 10° C.

## RÉCOMPENSES



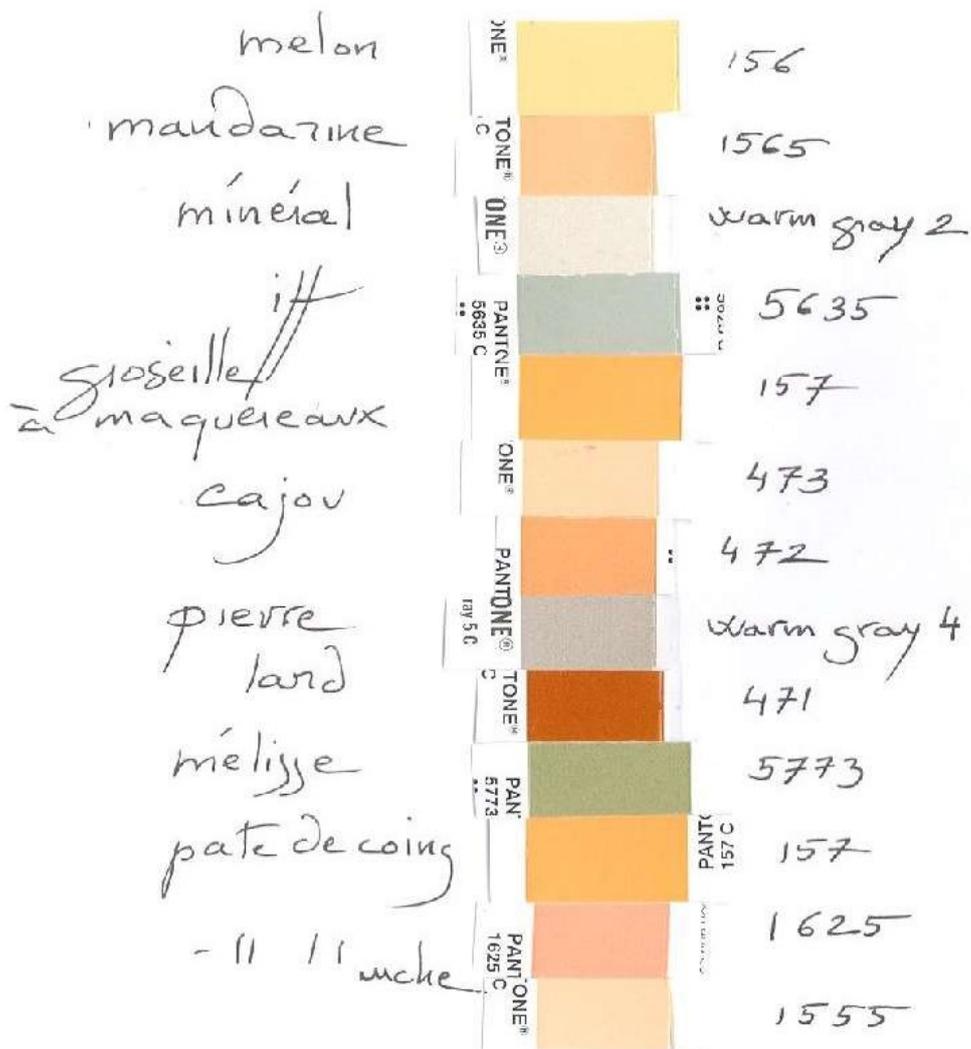
### Médaille d'Or

- Sakura Japan Women's Wine Awards



La science de la «chromatologie sensorielle» analyse du goût fondée sur la relation senteur-couleur.

**Chromatographie du  
Sancerre rosé  
« Le Rabault »**



*in. m. m. m.*



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# SANCERRE ROSÉ LE RABAULT 2023

Un Rosé Pinot Noir de gastronomie



## VIGNOBLE

**Terroir** : argilo-calcaires et silex

**Cépage** : Pinot noir

**Surface** : 8 hectares

**Âge des vignes** : 20 ans

**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Contrasté

**Printemps** : Doux et humide

**Été** : Tempéré

**Automne** : Très humide

**Date de vendanges**

Début septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques

**Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

**Débourbage** : au froid

**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée

**Élevage** : en cuve inox



## NOTE DE DÉGUSTATION

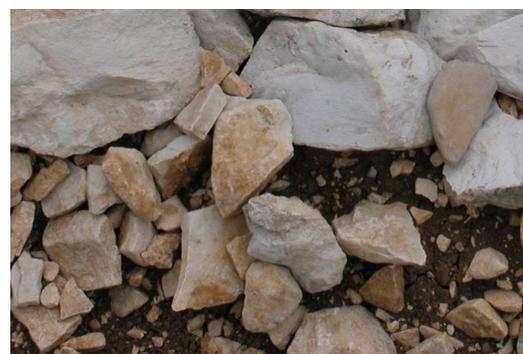
Robe rose aux nuances groseille. Intense et élégant le nez offre des notes gourmandes de petits fruits rouges, fraise écrasée et pétales de rose. La bouche est tendre, charnue avec une belle fraîcheur où le fruité se marie au floral. Une agréable finale que l'on garde en bouche avec délice.



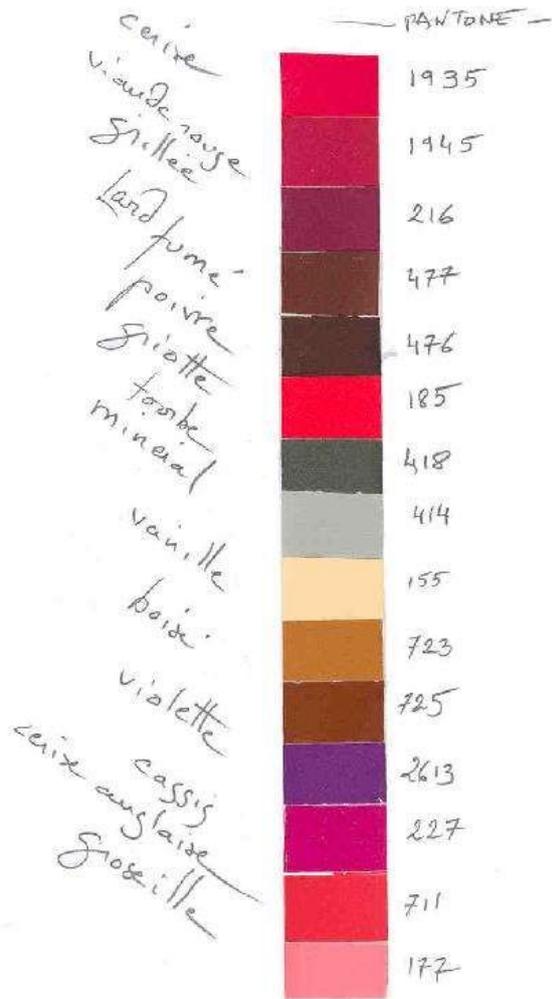
## ACCORDS METS & VINS

Il se consomme à l'apéritif avec quelques tapas ou sushis variés. Il accompagnera bien sûr les charcuteries et fromages locaux. La cuisine asiatique lui est toute désignée pour qu'il vous ravisse de sa gourmandise et de sa fraîcheur.

**Température de service** : 8° à 10° C.



La science de la «chromatologie sensorielle» analyse du goût fondée sur la relation senteur-couleur.



← **Chromatographie du Sancerre rouge**



*Pinot Noir*



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# SANCERRE ROUGE

## LE RABAULT

### 2022

L'expression du Pinot noir sur le terroir de Sancerre.



#### VIGNOBLE

**Terroir** : marnes argilo-calcaires

**Cépage** : Pinot noir

**Surface** : 7 hectares

**Âge des vignes** : 20 ans

**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



#### CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Doux avec quelques gelées

**Printemps** : Précoce et chaud

**Été** : Sec et caniculaire

**Automne** : Chaud et pluvieux

#### Date de vendanges

Début septembre



#### VINIFICATION

**Vendanges** : manuelles

**Fermentation** : En cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestage

**Élevage** : en cuve inox



#### NOTE DE DÉGUSTATION

Robe d'un rouge rubis soutenu. Nez intense où la cerise noire se mêle à la mûre et aux petits fruits noirs. Délicates touches d'épices poivrées. Bel équilibre en bouche où l'on retrouve les petits fruits noirs. Une présence tannique au grain encore jeune présage d'une agréable évolution. La finale riche, équilibrée se prolonge agréablement



#### ACCORDS METS & VINS

Ce vin accompagnera à merveille des magrets de canards aux griottes, un carré d'agneau en croûte de noix ou plus simplement une bavette échalotes. Époisses ou Livarot se marieront agréablement en bouche.

**Température de service**: 11° à 13° C.





JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# SANCERRE ROUGE LE CONNÉTABLE 2020

Velouté et complexité pour ce Grand Pinot Noir.



## VIGNOBLE

**Terroir** : marnes argilo-calcaires  
**Cépage** : Pinot noir  
**Surface** : 1,5 ha  
**Âge des vignes** : 30 ans  
**Culture raisonnée** : travail des sols



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : doux et pluvieux  
**Printemps** : chaud et ensoleillé  
**Été** : très chaud avec des périodes caniculaires  
**Automne** : ensoleillé et très chaud

### Date de vendanges

Début septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : manuelles  
**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestage  
Macération de 18 jours  
**Élevage** : 11 mois en fûts de chêne des forêts des Bertranges et de St Palais



## NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rubis sombre, profonde. Nez intense et franc de petits fruits noirs et de griottes sur un fond discrètement boisé aux touches balsamiques. Une attaque souple où le grain fin des tanins apporte sa touche d'élégance. La palette de petits fruits noirs évolue vers des notes de cacao et de réglisse, le tout légèrement boisé. Un ensemble aromatique où les notes se succèdent avec finesse. Un bel équilibre porté par une élégante trame tannique.



## ACCORDS METS & VINS

Ce vin révélera tout son éclat avec un risotto aux copeaux de truffe blanche, une pièce de bœuf grillée, une caille farcie aux raisins

**Température de service** : 14° à 16° C.





JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

# SANCERRE ROUGE

## L'ORIGINAL

### 2019

Une expérimentation inédite en jarre en terre cuite. Cette création vient souligner le lien étroit entre la terre et le vin pour exprimer le potentiel de nos terroirs et proposer un Pinot noir éclatant porté par une trame ferme et élégante.



#### VIGNOBLE

**Terroir** : marnes argilo-calcaires

**Cépage** : Pinot noir

**Surface** : 1,5 hectares

**Âge des vignes** : 30 ans

**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



#### CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : sec et très doux

**Printemps** : frais avec quelques gelées

**Été** : chaud avec des périodes caniculaires

**Automne** : agréablement chaud et ensoleillé

#### Date de vendanges

Fin septembre



#### VINIFICATION

**Vendanges** : manuelles

**Fermentation** : En cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestage

Macération de 16 jours

**Élevage** : en jarres de terre cuite



#### NOTE DE DÉGUSTATION



Une robe franche d'un beau rubis brillant. Des notes intenses de framboise et de kirsch ouvrent le bal des petits fruits rouges et noirs. Le vin envahit la bouche avec une certaine souplesse pour laisser place à un grain serré qui donne une belle profondeur à l'ensemble. C'est cette trame qui accompagne le fruité de ce vin et lui offre une belle longueur.

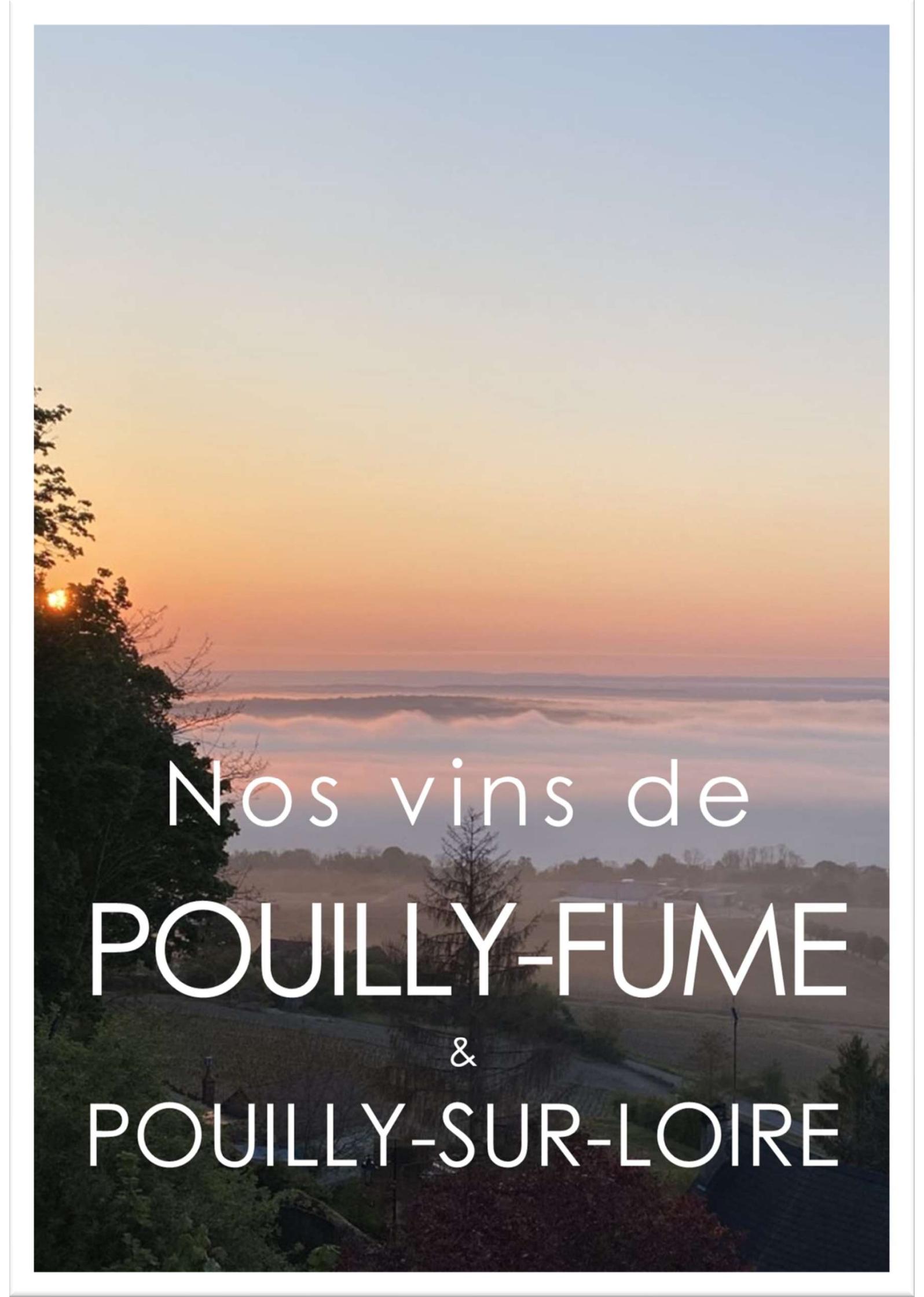
#### ACCORDS METS & VINS



Ce vin révélera tout son éclat avec un risotto aux copeaux de truffe blanche, une pièce de bœuf grillée, une caille farcie aux raisins.

**Température de service**: 11° à 13° C.





Nos vins de  
**POUILLY-FUME**  
&  
**POUILLY-SUR-LOIRE**

# La Loire,

Le plus long Fleuve de France

  
**JOSEPH MELLOTT**  
500 ANS D'HISTOIRE



**Equidistance entre la Source et l'Embouchure.**



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# POUILLY-FUMÉ

1937 Naissance de l'AOC



84 276 hl produits en 2023



1 380 ha en 2023



Sauvignon Blanc



Vente en volume en 2023

- 51 % France

- 49 % Export



Argilo-Calcaire

Marnes Kimméridgiennes

Silex

Sables





JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# POUILLY SUR LOIRE



1 720 hl produits en 2023



28 Hectares en 2023



Chasselas



Ventes en volume  
- France  
- Export



Marnes calcaires  
Kimméridgiennes







JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

# POUILLY-FUMÉ CHANT DES VIGNES 2023

Grand classique de son appellation.



## VIGNOBLE

**Terroir** : Argilo-calcaire et sablonneux

**Cépage** : Sauvignon blanc

**Surface** : 2 ha

**Âge des vignes** : 35 ans

**Culture** : raisonnée, travail des sols mécanique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Contrasté

**Printemps** : Doux et humide

**Été** : Tempéré

**Automne** : Très humide

**Date de vendanges**

Début septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques

**Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

**Débourbage** : au froid

**Fermentation** : cuve inox thermo-régulée

**Élevage** : sur lies fines en cuve inox



## NOTE DE DÉGUSTATION

Robe brillante jaune aux reflets verts. Nez délicat et frais aux notes d'agrumes et de fruits blancs. Bouche gourmande, finement équilibrée, à la texture agrémentée d'une pointe de minéralité. Belle finale sur une dominante d'agrumes.



## ACCORDS METS & VINS

A déguster entre amis, à l'apéritif autour d'un panier de charcuteries, de viandes blanches rôties ou de Crottins de Chavignol.

**Température de service** : 8° à 10° C.





JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# POUILLY-FUMÉ LE TRONCSEC 2023

## Ample et Complexe



### VIGNOBLE

**Terroir** : marnes calcaires du Kimméridgien  
**Cépage** : Sauvignon blanc  
**Surface** : 10 hectares  
**Âge des vignes** : 25 ans  
**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



### CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Contrasté  
**Printemps** : Doux et humide  
**Été** : Tempéré  
**Automne** : Très humide

**Date de vendanges**  
Fin septembre



### VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques  
**Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus  
**Débourbage** : au froid  
**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée  
**Élevage** : sur lies fines en cuve inox



### NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune aux légers reflets verts. Nez d'une grande complexité, dominé par les fruits blancs, associés à quelques notes d'agrumes et à une pointe de minéralité. La bouche, ample et charnue, reste parfaitement équilibrée grâce à une jolie trame minérale. Des notes de fruits blancs accompagnent une finale riche et persistante.



### ACCORDS METS & VINS

La puissance et le gras de ce vin mettront en valeur des mets comme une volaille aux agrumes, une blanquette de veau mitonnée et bien sûr les fromages locaux comme le crottin de Chavignol

**Température de service** : 8° à 10° C.

### RÉCOMPENSES

#### Médaille d'Or

- Concours des Ligiers





# JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# POUILLY-FUMÉ DOMAINE DES MARINIERS 2023

**Finesse, élégance et gourmandise.**



VIGNOBLE

**Terroir** : argilo-calcaire et sablonneux  
**Cépage** : Sauvignon blanc  
**Surface** : 14 hectares  
**Âge des vignes** : 25 ans  
**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Doux avec quelques gelées  
**Printemps** : Doux et pluvieux  
**Été** : Chaud avec des périodes caniculaires  
**Automne** : Doux et pluvieux

**Date de vendanges**

1<sup>ère</sup> quinzaine de septembre



VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques  
**Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus  
**Débourbage** : au froid  
**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée  
**Élevage** : en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Un fond intense et frais, citronné presque anisé.  
Une pointe minérale pour souligner l'ensemble. Le palais est délicatement ciselé. Une empreinte minérale apporte sa précision dans un ensemble d'agrumes où l'on distingue bergamote et citrons jaunes. Belle salinité qui donne fraîcheur et précision à ce vin.



ACCORDS METS & VINS

Ce vin accompagne à merveille un beau plateau de fruits de mer, des crustacés, un poisson grillé sans oublier la célèbre tête de veau locale et finir avec une déclinaison de crottins de Chavignol

**Température de service** : 8° à 10° C

RÉCOMPENSES

**Médaille d'Argent**

• Challenge Millésime Bio





# JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

# POUILLY-FUMÉ LES GRANDS EDVINS 2019

**Pureté des Grands Silex de Saint-Andelain.**



## VIGNOBLE

**Terroir** : argiles à silex rouge  
**Cépage** : Sauvignon blanc  
**Surface** : 1,8 hectare  
**Âge des vignes** : 35 ans  
**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Doux avec quelques gelées  
**Printemps** : Précoce et chaud  
**Été** : Sec et caniculaire  
**Automne** : Chaud et pluvieux

## Date de vendanges

Mi septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques  
**Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus  
**Débourbage** : au froid  
**Fermentation** : en barriques de chêne grains fins des forêts de la région  
**Élevage** : 11 mois en fût avec bâtonnages réguliers des lies puis séjour de 10 mois en cuve



## NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune aux nuances or. Intense et délicat, le nez dévoile des notes de brioche toastée, amandes grillées aux touches délicatement fruitées. Une bouche ample mais sans excès où le vin s'ouvre avec finesse sur des notes de fruits jaunes, cèdre et touches minérales. Une finale toute aussi élégante et raffinée à l'équilibre parfait.



## ACCORDS METS & VINS

Ce vin apportera une belle touche faite de complexité et de précision à des coquilles Saint Jacques aux zestes de citrons verts, des ris de veau, un bar en croûte de sel ou simplement avec un beau plateau de Crottins de Chavignol ou de Comté.

**Température de service** : 8° à 10° C.

## RÉCOMPENSES



**Médaille Double Gold & Diamond Trophy**

- Sakura Japan Women's Wine Awards





JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

# POUILLY FUMÉ L'ORIGINAL 2022

Une expérimentation inédite en Wine Globe. La conjugaison parfaite de deux minéralités, celle du Sauvignon blanc et celle du verre.



## VIGNOBLE

**Terroir** : Calcaires « Caillottes »  
**Cépage** : Sauvignon blanc  
**Surface** : 0,05 hectares  
**Âge des vignes** : 30 ans  
**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Doux avec quelques gelées  
**Printemps** : Précocité et chaud  
**Été** : Sec et caniculaire  
**Automne** : Chaud et pluvieux

**Date de vendanges**  
Début septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques  
**Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus  
**Débourbage** : au froid  
**Fermentation** : dans le Wine Globe  
**Élevage** : avec bâtonnages sur lies fines



## NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe or pâle. Le nez, intense et complexe, développe des notes de mirabelle, d'abricot, d'orange confite, rehaussées d'une touche florale et d'une pointe de minéralité. Dès l'attaque le vin s'affirme et prend place en bouche. La minéralité et la fraîcheur jouent de pair avec la matière qui apporte sa complexité à l'ensemble. Notes florales et minérales se fondent agréablement en une finale pleine de fraîcheur et d'une belle longueur.



## ACCORDS METS & VINS

A déguster avec des crustacés, des coquilles Saint Jacques touche de yuzu, une sole aux notes de gingembre ou une poularde à la crème.

**Température de service** : 8° à 10° C.





JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

# POUILLY-SUR-LOIRE LES BRÉMAILLES

2023

Du Chasselas 100%.



## VIGNOBLE

**Terroir** : Argilo-limoneux

**Cépage** : Chasselas

**Surface** : 0,3 hectare

**Âge des vignes** : 20 ans

**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Contrasté

**Printemps** : Doux et humide

**Été** : Tempéré

**Automne** : Très humide

## Date de vendanges

Mi Septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques

**Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

**Débourbage** : au froid.

**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée

**Élevage** : sur lies fines en cuve inox



## NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe jaune aux nuances paille. Notes franches de brugnon, noisettes fraîches.

Un équilibre où la tension laisse place à un caractère tendre et juteux.

Une très agréable finale sur le fruit



## ACCORDS METS & VINS

Ce vin accompagnera très bien une pièce de veau poêlée jus de citron ou une volaille aux champignons

**Température de service** : 9° à 11° C





Nos vins de  
MENETOU-SALON



# JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

## MENETOU - SALON

**1959** Date d'obtention de l'AOC



38 261 hl produits en 2023



637 hectares en 2023



Sauvignon Blanc et Pinot noir



Ventes en volume en 2022

- 85 % France

- 15 % Export



Marnes Kimméridgiennes  
Silex







JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

# MENETOU-SALON BLANC

## LES THUREAUX

### 2023

Grand classique de son appellation.



#### VIGNOBLE

**Terroir** : Marnes calcaires Kimméridgiennes  
**Cépage** : Sauvignon blanc  
**Surface** : 10 hectares  
**Âge des vignes** : 20 ans  
**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



#### CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Contrasté  
**Printemps** : Doux et humide  
**Été** : Tempéré  
**Automne** : Très humide

#### Date de vendanges

Fin septembre



#### VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques  
**Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus  
**Débouillage** : au froid  
**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée  
**Élevage** : en cuve inox



#### NOTE DE DÉGUSTATION

Robe or pâle. Au nez, une jolie expression fruitée sur les zestes d'agrumes et les fruits blancs, poire et pêche blanche en tête. Des notes d'agrumes associées à un pointe de minéralité agrémentent la bouche d'une agréable fraîcheur. Ce bel équilibre se prolonge sur une finale fine et élégante.



#### ACCORDS METS & VINS

Ce vin accompagnera les paniers de charcuteries locales, les andouillettes grillées et les déclinaisons de crottins de Chavignol ou un vieux Comté.

**Température de service** : 10° à 12° C





# JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# MENETOU-SALON BLANC LE CLOS DU PRESOIR 2023

L'expression du Sauvignon blanc cultivé sur des Marnes calcaires du Kimméridgien



## VIGNOBLE

- Terroir** : Marnes calcaire Kimméridgiennes
- Cépage** : Sauvignon blanc
- Surface** : 2 hectares
- Âge des vignes** : 20 ans
- Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

- Hiver** : Doux avec quelques gelées
- Printemps** : Doux et pluvieux
- Été** : Chaud avec des périodes caniculaires
- Automne** : Doux et pluvieux

**Date de vendanges**  
Mi Septembre



## VINIFICATION

- Vendanges** : mécaniques
- Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
- Débouillage** : au froid
- Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée
- Élevage** : sur lies fines en cuve inox



## NOTE DE DÉGUSTATION

Robe d'un jaune paille aux reflets verts. Le nez est intense, minéral. Les notes fruitées de pêches blanches sont soutenues par la présence d'une trame minérale. Un beau volume en bouche qui prolonge cet équilibre où la tension prend une place de choix. La finale reste fraîche et d'une belle longueur.



## ACCORDS METS & VINS

On pourra associer ce vin avec des mets de qualité comme des langoustines ou autres crustacées qui apporteront leur côté salin à ce vin. Les suprêmes de volailles ou rôle de lapin seront tout autant mis en valeur.

**Température de service** : 10° à 12° C.





JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# MENETOU-SALON ROUGE LES THUREAUX 2022

Grand classique de son appellation.



## VIGNOBLE

**Terroir** : argilo-calcaires sur marnes du Kimméridgien  
**Cépage** : Pinot noir  
**Surface** : 5 hectares  
**Âge des vignes** : 15 ans  
**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Doux avec quelques gelées  
**Printemps** : Précocité et chaud  
**Été** : Sec et caniculaire  
**Automne** : Chaud et pluvieux

## Date de vendanges

Fin septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques.  
**Macération** : pré-fermentaire à froid  
**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestages. Macération post-fermentaire de 5 jours  
**Élevage** : en cuve inox, à basse température



## NOTE DE DÉGUSTATION

Robe brillante d'une rouge rubis. Nez intense et complexe de petits fruits noirs. La cerise croquante et gourmande mène la danse de cette palette aromatique. Une entrée en bouche qui prend rapidement place dévoilant une trame tanique au grain fin. Bel équilibre aux notes fruitées, et aux touches de zanzibar portée par une agréable finale.



## ACCORDS METS & VINS

Il accompagne les charcuteries, les viandes grillées et les viandes blanches.

## Température de service:

14° à 18° C.





JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# MENETOU-SALON ROUGE CLOS DU PRESOIR 2022

Le Clos de Joseph Mellot. Richesse et gourmandise.



## VIGNOBLE

**Terroir** : Argilo-calcaire sur marnes kimméridgiennes

**Cépage** : Pinot noir

**Surface** : 2 ha

**Âge des vignes** : 20 ans

**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Doux avec quelques gelées

**Printemps** : Précoce et chaud

**Été** : Sec et caniculaire

**Automne** : Chaud et pluvieux

## Dates de vendanges

Début septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : manuelles

**Macération** : pré-fermentaire à froid

**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestages. Macération post fermentaire de 10 jours



## NOTE DE DÉGUSTATION



Robe profonde d'un rouge rubis. Intense presque puissant, le nez s'ouvre sur des arômes de cerises noires et de mures. La bouche est dense, les tanins au grain fin sont légèrement poudrés. Ils marquent encore la jeunesse de ce vin puissant où petits fruits noirs et épices se succèdent. La trame laisse augurer d'une belle évolution. Un vin sans austérité mais sérieux et concentré.

## ACCORDS METS & VINS



Un compagnon idéal avec une belle planche de charcuterie italiennes, un chili con carne ou une côte de bœuf savoureuse.

**Température de service**: 12° à 14° C.





Nos vins de  
QUINCY



# JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

## QUINCY

1936

Naissance de l'AOC (Première Appellation du centre Loire)



18 363 hl produits en 2023



346 ha en 2023



Sauvignon Blanc



Ventes en volume en 2022

- 92 % France

- 8 % Export



Argiles

Graves

Sables

Calcaires



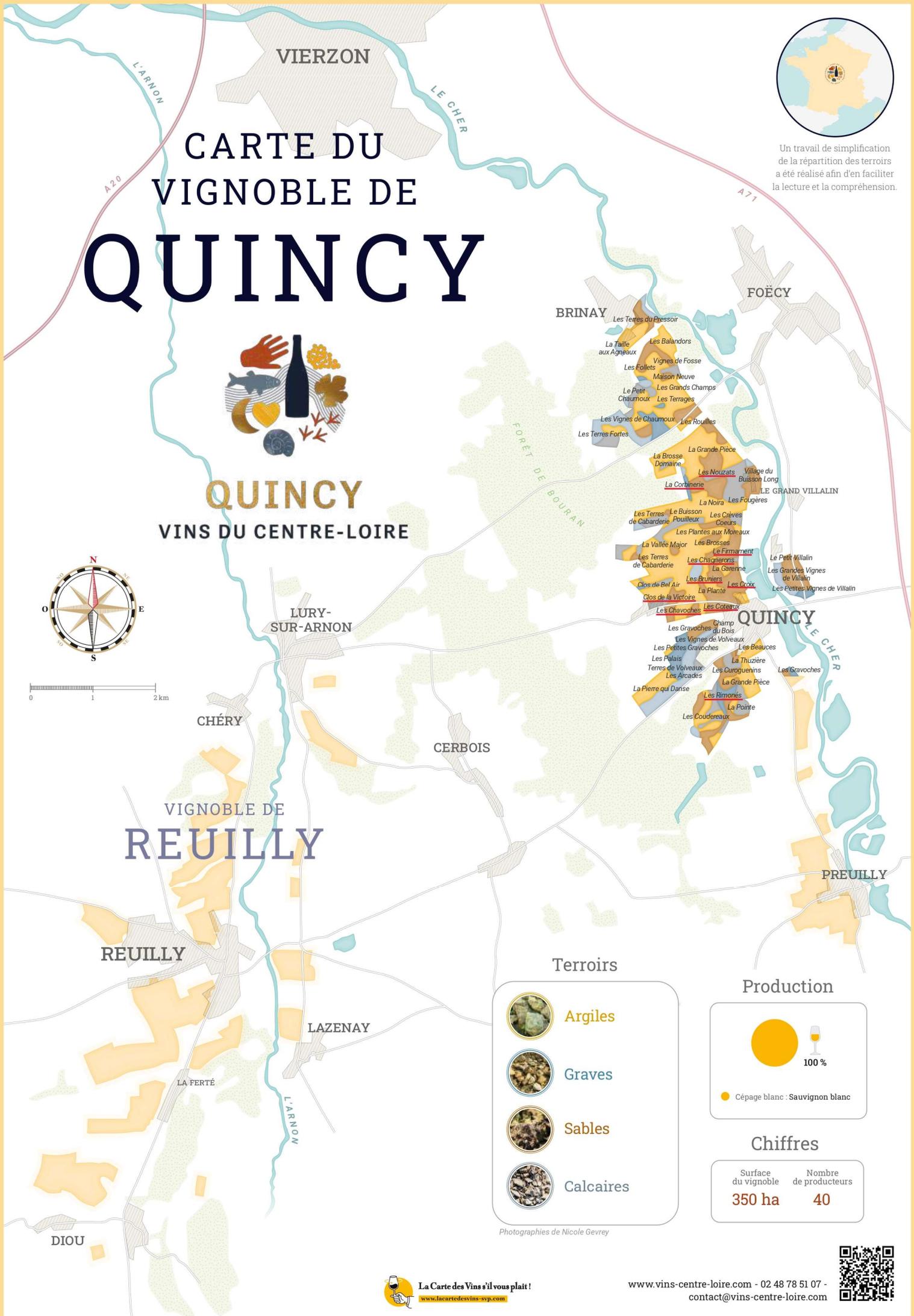
# CARTE DU VIGNOBLE DE QUINCY



**QUINCY**  
VINS DU CENTRE-LOIRE



Un travail de simplification de la répartition des terroirs a été réalisé afin d'en faciliter la lecture et la compréhension.



## Terroirs



Argiles



Graves

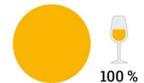


Sables



Calcaires

## Production



100 %

● Cépage blanc : Sauvignon blanc

## Chiffres

Surface du vignoble	Nombre de producteurs
350 ha	40

Photographies de Nicole Gevrey



La Carte des Vins s'il vous plaît !  
[www.lacartedesvins-svp.com](http://www.lacartedesvins-svp.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com) - 02 48 78 51 07 -  
contact@vins-centre-loire.com



## QUINCY JEAN-MICHEL SORBE 2023

L'expression pure du sauvignon blanc sur ses terres de prédilection.



### VIGNOBLE

**Terroir** : sablo-graveleux  
**Cépage** : Sauvignon blanc  
**Surface** : 3,8 ha  
**Âge des vignes** : 35 ans  
**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



### CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Contrasté  
**Printemps** : Doux et humide  
**Été** : Tempéré  
**Automne** : Très humide

### Date de vendanges

Mi septembre



### VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques  
**Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus  
**Débourbage** : au froid  
**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée  
**Élevage** : cuve inox



### NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux légers reflets argentés. Nez intense et frais. Notes de pêches blanches et de poires, touches de bergamote. La bouche est charnue portée par une belle tension lui donnant gourmandise et croquant. La poire blanche, juteuse, reste agréablement en bouche dans un bel équilibre. Une présence qui allonge la finale de ce vin.



### ACCORDS METS & VINS

Ce vin apportera toute sa fraîcheur lors des apéritifs. Il accompagnera à merveille les asperges blanches, les fritures du bord de Loire, les plats élaborés ou familiaux de poissons et de viandes blanches. On le servira aussi avec le fromage.

**Température de service** : 9° à 11° C



QUINCY  
LE CLOS DE LA VICTOIRE  
2023

L'expression pure du sauvignon blanc sur des terrasses sablo-graveleuses.



VIGNOBLE

**Terroir** : Alluvions sablo-graveleux sur marnes  
**Cépage** : Sauvignon blanc  
**Surface** : 1 hectare  
**Âge des vignes** : 45 ans  
**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Contrasté  
**Printemps** : Doux et humide  
**Été** : Tempéré  
**Automne** : Très humide

**Date de vendanges**  
Mi septembre



VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques  
**Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus  
**Débouillage** : au froid  
**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée  
**Élevage** : sur lies fines en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez riche et intense dominé par des notes citronnées, de pêche blanche, de poire, rehaussées d'une légère touche florale (chèvrefeuille). En bouche, un vin ample qui emplit le palais avec puissance et élégance. La finale se prolonge sur un bel équilibre.



ACCORDS METS & VINS

La richesse et la fraîcheur de ce vin accompagneront les coquilles St Jacques, les crevettes, langoustines à la plancha ou une friture de la Loire le soir venu.

**Température de service** : 9° à 11° C



# Nos vins de REUILLY





# JOSEPH MELLOTT

5 0 0   A N S   D ' H I S T O I R E

## REUILLY

**1937** Date d'obtention de l'AOC Blanc

**1961** Date d'obtention de l'AOC Rouge et Rosé



14 568 hl produits en 2023



299 Hectares en 2023



Sauvignon – Pinot Noir – Pinot Gris



Ventes en volume en 2023

- 86 % France

- 14 % Export



Argiles

Graves

Sables

Calcaires

Silex





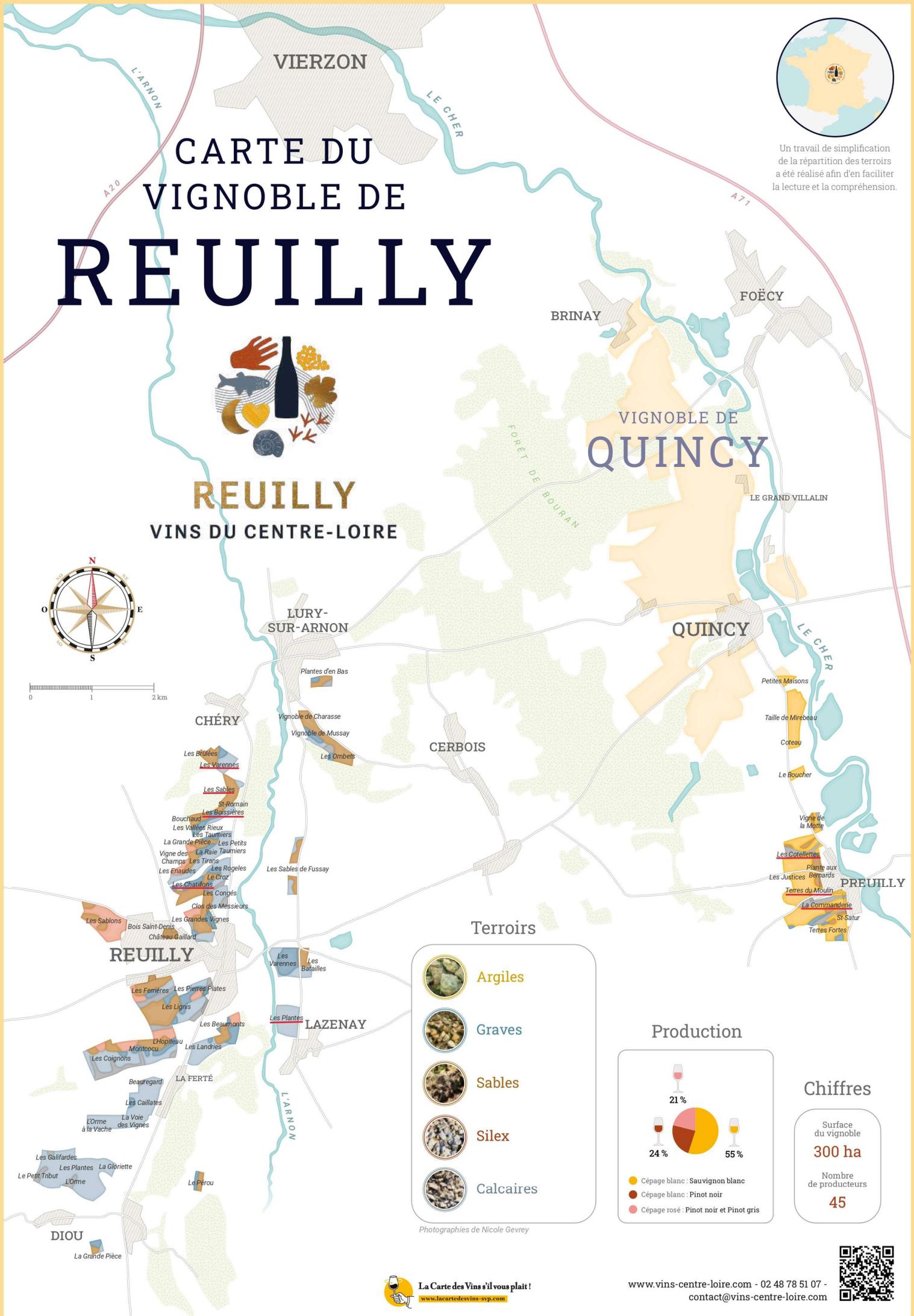
Un travail de simplification de la répartition des terroirs a été réalisé afin d'en faciliter la lecture et la compréhension.

# CARTE DU VIGNOBLE DE REUILLY



**REUILLY**  
VINS DU CENTRE-LOIRE

VIGNOBLE DE QUINCY

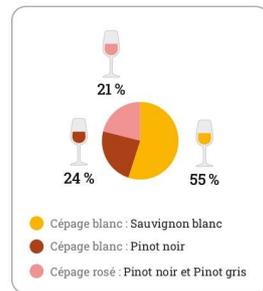


## Terroirs

-  Argiles
-  Graves
-  Sables
-  Silex
-  Calcaires

Photographies de Nicole Gevrey

## Production



## Chiffres

Surface du vignoble  
**300 ha**

Nombre de producteurs  
**45**



La Carte des Vins s'il vous plaît!  
[www.lacartedesvins-svp.com](http://www.lacartedesvins-svp.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com) - 02 48 78 51 07 -  
contact@vins-centre-loire.com



REUILLY BLANC  
JEAN-MICHEL SORBE  
2023

**Rondeur et fraîcheur.**



VIGNOBLE

**Terroir** : alluvions sablo-graveleux sur marnes calcaires

**Cépage** : Sauvignon blanc

**Surface** : 4,2 hectares

**Âge des vignes** : 35 ans

**Culture raisonnée** : travail du sol mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Contrasté

**Printemps** : Doux et humide

**Été** : Tempéré

**Automne** : Très humide

**Date de vendanges**

Début septembre



VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques

**Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

**Débourbage** : au froid

**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée

**Élevage** : Sur lies fines en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez intense, profond. Les notes de cédrat et de citron vert laisse augurer d'une belle fraîcheur. Un palais ample où la tension apporte une trame précise faite de zestes de citrons verts. Un juste équilibre entre gourmandise et tension donne à ce vin une finale fraîche et harmonieuse.



ACCORDS METS & VINS

Un vin qui mettra en valeur des poissons comme de la daurade à la citronnelle, des tendrons de veau grillés ou tout simplement des fromages de chèvres de la vallée de la Loire.

**Température de service** : 8° à 10° C.



Rondeur et complexité.



### VIGNOBLE

**Terroir** : alluvions sablo-graveleux sur marnes calcaires

**Cépage** : Sauvignon blanc

**Surface** : 3, 8 hectares

**Âge des vignes** : 35 ans

**Culture raisonnée** : travail du sol mécanique



### CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Froid et humide

**Printemps** : Frais et pluvieux

**Été** : Frais et pluvieux

**Automne** : Frais et humide

### Date de vendanges

Début septembre



### VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques

**Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

**Débourbage** : au froid

**Fermentation** : en barrique demi-muid

**Élevage** : 11 mois en barrique demi-muid avec bâtonnage régulier puis séjour de 10 mois en cuve inox



### NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe jaune aux nuances vieil or. Nez intense, complexe, fait de fruits à chair blanche, pousse de genêts aux touches discrètes de vanille. La bouche est charnue, juteuse d'un bel équilibre. Des notes de pêche, d'abricot et d'ananas se mêlent à des touches légèrement toastées. Un élégant fondu enchaîné de fruits prolonge la finale de ce vin.



### ACCORDS METS & VINS

Ce vin mettra en valeur les poissons comme une daurade à la citronnelle, mais aussi des tendrons de veau grillés, ou des fromages de chèvre de la vallée de la Loire.

**Température de service** : 8° à 10° C.

Photo non contractuelle



## REUILLY ROSÉ JEAN-MICHEL SORBE 2023

100 % Pinot Gris mais rosé !



### VIGNOBLE

**Terroir** : Alluvions sablo-graveleux sur marnes calcaires

**Cépage** : Pinot gris

**Surface** : 3 hectares

**Âge des vignes** : 30 ans

**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



### CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Contrasté

**Printemps** : Doux et humide

**Été** : Tempéré

**Automne** : Très humide

### Date de vendanges

Mi-septembre



### VINIFICATION

**Vendanges** : Mécaniques

**Pressurage** : Direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

**Débourbage** : au froid

**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulées

**Élevage** : Sur lies fines en cuve inox



### NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rose très pâle aux légers reflets saumonés. Nez délicatement fruité de fraise écrasée, de pêche blanche et de bonbon anglais, réhaussé d'une pointe d'épices douces. Une attaque tendre et toute à la fois précise qui emplit le palais de sa gourmandise. Belle richesse aromatique, sur une dominante fruitée agrémentée de quelques notes florales et épicées. Agréable finale légèrement saline.



### ACCORDS METS & VINS

Peut être servi dès l'apéritif ce rosé de gastronomie accompagnera les terrines de poissons, paniers de charcuteries ou viandes blanches. Il s'accordera parfaitement à des plats exotiques ou sucrés-salés.

**Température de service**: 8° à 10° C.



Un rosé irrésistible !



## VIGNOBLE

**Terroir** : Dépôts alluvionnaires sablo-graveleux sur marnes calcaires

**Cépage** : Pinot gris

**Surface** : 0,4 hectare

**Âge des vignes** : 30 ans

**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Contrasté

**Printemps** : Doux et humide

**Été** : Tempéré

**Automne** : Très humide

**Date de vendanges**

Mi-septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques

**Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

**Débourbage** : au froid

**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée

**Élevage** : sur lies fines en cuve inox



## NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rose très pâle aux légers reflets saumonés. Nez délicatement fruité de fraise écrasée, de pêche blanche et de bonbon anglais, réhaussé d'une pointe d'épices douces. Une attaque tendre et toute à la fois précise qui emplit le palais de sa gourmandise. Belle richesse aromatique, sur une dominante fruitée agrémentée de quelques notes florales et épicées. Agréable finale légèrement saline.



## ACCORDS METS & VINS

Ce rosé de gastronomie sera idéal avec une belle terrine de poisson, un carpaccio de saumon ou encore une tarte de fruits frais et gourmands.

**Température de service**: 8° à 10° C.



Un vin de plaisir, souple et élégant.



## VIGNOBLE

**Terroir** : Gravelo-limoneux et argiles en sous-sol

**Cépage** : Pinot noir

**Surface** : 1,5 hectares

**Âge des vignes** : 20 ans

**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Doux avec quelques gelées

**Printemps** : Précocé et chaud

**Été** : Sec et caniculaire

**Automne** : Chaud et pluvieux

## Date de vendanges

Début septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : manuelles

**Macération pré-fermentaire** : à froid

**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestages réguliers.

**Macération post-fermentaire** de 10 jours

**Élevage** : en cuve inox



## NOTE DE DÉGUSTATION

Robe brillante et légère aux nuances rubis. Nez intense de petits fruits rouges, de griottes sauvages et de fraises. Un palais ample où la trame tannique vient progressivement s'installer. Les tanins sont d'une belle extraction. Ils s'affirment avec tact, prolongeant ainsi le vin tout en révélant son délicat fruité. Une finale toute en élégance.



## ACCORDS METS & VINS

Un vin pour accompagner une gigole de chevreuil aux airelles, une pintade aux choux et plus exotique un mezzé libanais ou des brochettes grillées sans oublier quelques fromages frais.

**Température de service**: 12° à 14 ° C.



REUILLY ROUGE  
LA COMMANDERIE  
2020

**Fruité et Gourmand.**



VIGNOBLE

**Terroir** : Dépôts alluvionnaires sablo-graveleux sur marnes calcaires  
**Cépage** : Pinot noir  
**Surface** : 3,3 hectares  
**Âge des vignes** : 30 ans  
**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : doux et pluvieux  
**Printemps** : chaud et ensoleillé  
**Été** : très chaud avec des périodes caniculaires  
**Automne** : ensoleillé et très chaud

**Date de vendanges**  
4 Septembre



VINIFICATION

**Vendanges** : manuelles  
**Macération pré-fermentaire** : à froid  
**Fermentation et Macération** : en cuve durant 3 semaines puis entonnage en barrique demi-muid avec fermentation malolactique  
**Élevage** : 11 mois en barrique demi-muid des forêts de la région



NOTE DE DÉGUSTATION

Un rouge sombre et profond annonçant une belle maturité. Nez intense et expressif où la cerise noire est accompagnée de notes de vanille et d'un subtil boisé. Le vin emplit le palais, souple, plein de sève et tendu par une belle trame tannique. Les fruits noirs et le cacao se marient avec élégance laissant une bouche poudrée et fraîche à la fois. Une finale droite et précise que les tanins font agréablement durer.



ACCORDS METS & VINS

Ce vin est presque fait sur mesure pour accompagner un civet de lapin, un cuissot de sanglier, joues de bœuf ou quelques fromages de caractère.

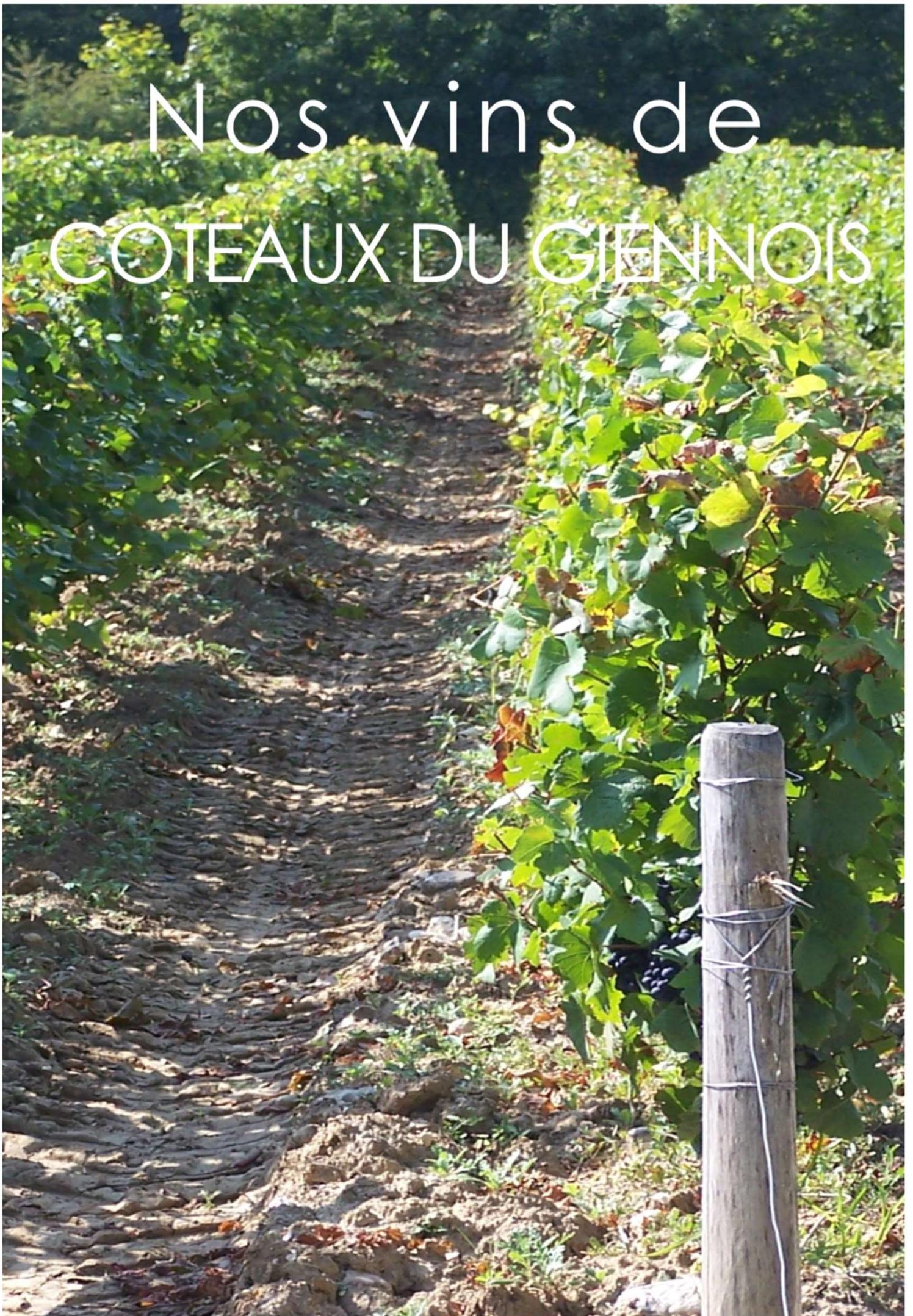
**Température de service:** 12° à 14° C.



Photo non contractuelle



# Nos vins de COTEAUX DU GIENNOIS





JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# COTEAUX DU GIENNOIS

**1998** Date d'obtention de l'AOC



10 742 hl produits en 2023



205 Hectares en 2023



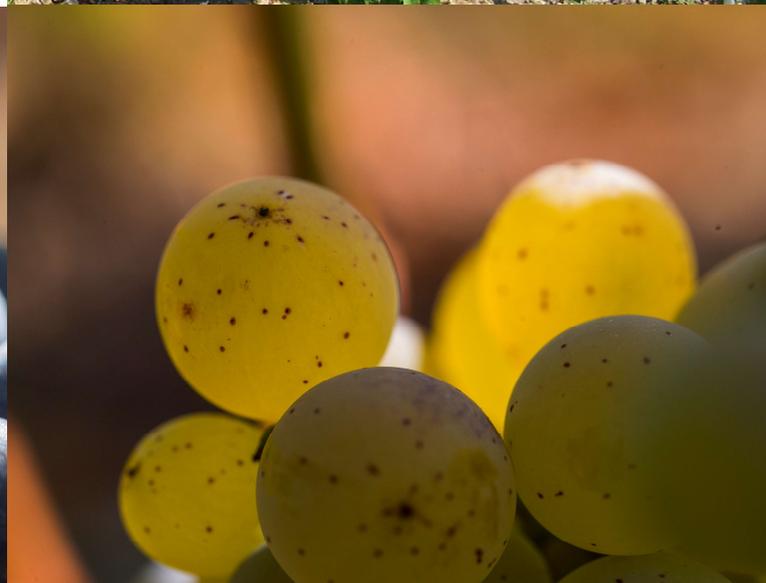
Sauvignon  
Pinot noir  
Gamay



Ventes en volume en 2023  
- 66 % France  
- 34 % Export



Sables  
Calcaires  
Silex



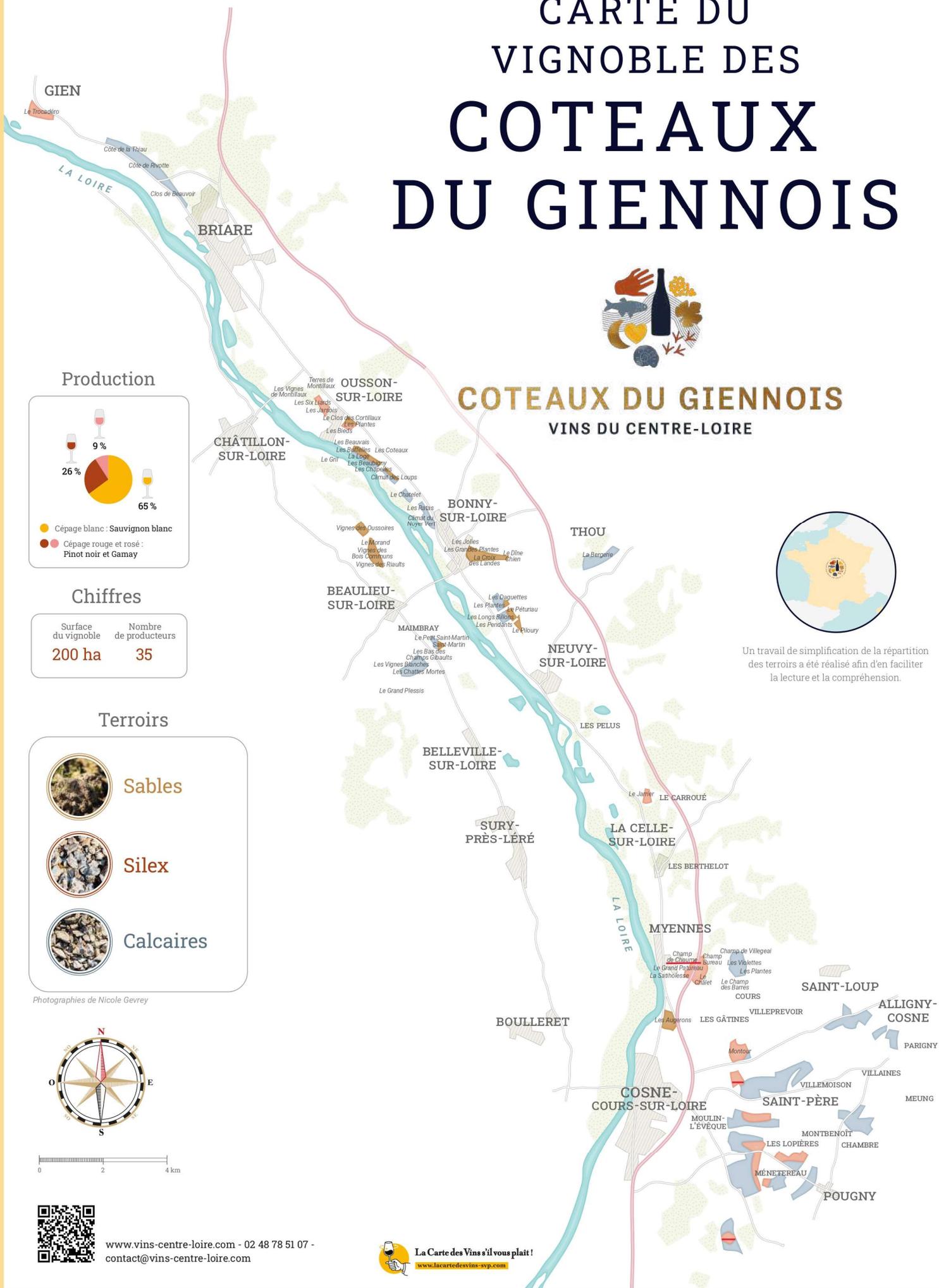
# CARTE DU VIGNOBLE DES COTEAUX DU GIENNOIS



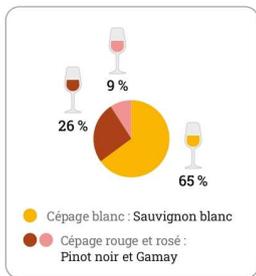
## COTEAUX DU GIENNOIS VINS DU CENTRE-LOIRE



Un travail de simplification de la répartition des terroirs a été réalisé afin d'en faciliter la lecture et la compréhension.



### Production



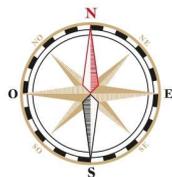
### Chiffres

Surface du vignoble	Nombre de producteurs
200 ha	35

### Terroirs

- Sables
- Silex
- Calcaires

Photographies de Nicole Gevrey



www.vins-centre-loire.com - 02 48 78 51 07 - contact@vins-centre-loire.com



La Carte des Vins s'il vous plaît!  
www.lacartedesvins-svp.com



# JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# COTEAUX DU GIENNOIS LA GAUPIÈRE 2023

Harmonieux et complexe.



## VIGNOBLE

**Terroir** : Argile à silex  
**Cépage** : Sauvignon Blanc  
**Surface** : 2 hectares  
**Age des vignes** : 20 ans  
**Culture raisonnée** : Désherbage mécanique, travail des sols



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Doux avec quelques gelées  
**Printemps** : Doux et pluvieux  
**Été** : Chaud avec des périodes caniculaires  
**Automne** : Doux et pluvieux

**Date de vendanges**  
Mi Septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques et manuelles  
**Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus  
**Débourbage** : au froid  
**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulées  
**Elevage** : en cuve inox



## NOTE DE DÉGUSTATION

Robe or pâle aux reflets verts. Nez intense, ouvert et franc aux notes de melon d'Espagne. Légère pointe florale qui vient soutenir le tout. Un beau volume en bouche où la fraîcheur révèle un équilibre droit et fin. Beau caractère typé avec une finale expressive et gourmande.



## ACCORD METS & VINS

Ce vin s'appréciera autant avec une cuisine raffinée que familiale, escalope de veau milanaise, filet de poulet citronné ou plus rustique avec une andouillette de Jargeau grillée.

**Température de service** : 8° à 10° C.





JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

# COTEAUX DU GIENNOIS

## LES CHAMPS DE CHAUMES

### 2022

Élégant et fruité.



#### VIGNOBLE

**Terroir** : marnes argilo-calcaires  
**Cépage** : assemblage de Gamay avec une dominance de Pinot noir.  
**Surface** : 2 hectares  
**Âge des vignes** : 20 ans  
**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



#### CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Doux avec quelques gelées  
**Printemps** : Précoce et chaud  
**Été** : Sec et caniculaire  
**Automne** : Chaud et pluvieux

#### Date de vendanges

Mi septembre



#### VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques  
**Macération** : pré-fermentaire à froid  
**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestages. Macération post-fermentaire de 7 jours  
**Élevage** : en cuve inox



#### NOTE DE DÉGUSTATION

Robe brillante d'un rouge rubis. Le nez est intense rappelant la cerise noire, une pointe poivrée. La bouche est fraîche, aromatique soutenue par une trame tanique au grain fin. Petits fruits noirs et épices se marient en un agréable bouquet. La fraîcheur de la finale est portée par une agréable texture tanique.



#### ACCORDS METS & VINS

On pourra apprécier ce vin avec des rillettes d'oie, un plateau de charcuteries locales, une bavette échalotes ou un canard aux navets.

**Température de service** : 11° à 13° C.



# Nos vins de CHATEAUMELLANT





# JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

## CHATEAUMEILLANT

**2010** Date d'obtention de l'AOC



1 189 hl produits en 2023



71 Hectares en 2023



Gamay  
Pinot Noir  
Pinot Gris



Ventes en volume en 2023  
- 98 % France  
- 2 % Export



Sables et Grés  
Gneiss et Schistes







  
**JOSEPH MELLOTT**  
500 ANS D'HISTOIRE  
*Châteaumeillant*



  
**JOSEPH MELLOTT**  
500 ANS D'HISTOIRE  
*Châteaumeillant*





JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# CHATEAUMEILLANT ROSÉ CUVÉE GEOFFRENET MORVAL 2022

Rare et Frais.



## VIGNOBLE

**Terroir** : sablo-graveleux sur schistes

**Cépage** : assemblage Pinot noir avec une dominance de Gamay.

**Surface** : 0,5 hectare

**Âge des vignes** : 20 ans

**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Doux avec quelques gelées

**Printemps** : Précocité et chaud

**Été** : Sec et caniculaire

**Automne** : Chaud et pluvieux

## Date de vendanges:

Début septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques

**Pressage** : direct avec sélection des jus

**Débourbage** : au froid

**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée

**Élevage** : Cuve inox



## NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rose tendre aux reflets légèrement saumonés. Intenses notes de fraises et de groseilles, touches de grenadine. Le palais est tout aussi aromatique. Belle ampleur avec un équilibre sur la fraîcheur. Une très agréable présence en bouche qui lui donne une belle finale.



## ACCORDS METS & VINS

Il se consomme à l'apéritif avec quelques tapas ou sushis variés. Il accompagnera bien sûr les charcuteries et fromages locaux. La cuisine asiatique lui est toute désignée pour qu'il vous ravisse de sa gourmandise et de sa fraîcheur.

**Température de service:** 8° à 10° C.





JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# CHATEAUMEILLANT ROUGE CUVÉE GEOFFRENET MORVAL 2022

L'alliance puissante du Pinot noir et du Gamay.



## VIGNOBLE

**Terroir** : sablo-graveleux sur schistes

**Cépage** : assemblage Pinot noir avec une dominance de Gamay.

**Surface** : 0,5 hectares

**Age des vignes** : 20 ans

**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Doux avec quelques gelées

**Printemps** : Précocité et chaud

**Été** : Sec et caniculaire

**Automne** : Chaud et pluvieux

## Date de vendanges:

Mi septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécanique

**Macération** : post-fermentaires de 7 jours

**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestages. Macération post-fermentaire 7 jours

**Élevage** : en cuve inox



## NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rouge profond. Nez intense où la mure sauvage mène la danse des petits fruits noirs. L'attaque est souple avec une trame aux tanins soyeux. Belle présence tannique qui emplit la bouche, on y retrouve un panier de petits fruits noirs et de cerise. La finale est souple avec une belle persistance.



## ACCORDS METS & VINS

On appréciera ce vin avec un plateau de charcuteries locales, des pâtes Arrabiata, un osso bucco ou plus traditionnellement une bavette échalotes et finir avec un fromage local.

**Température de service:** 12° à 14 °C.



# Vins de France





JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# VIN DE FRANCE SINCERITE 2022

L'expression pure du Sauvignon blanc.



## VIGNOBLE

**Cépage** : Sauvignon blanc

**Culture raisonnée** :  
travail des sols mécanique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Doux avec quelques gelées

**Printemps** : Précocité et chaud

**Été** : Sec et caniculaire

**Automne** : Chaud et pluvieux



## VINIFICATION

**Vendanges** : Mécaniques

**Pressurage** : Direct avec pressoir  
pneumatique et sélection des jus

**Débourbage** : au froid

**Fermentation** : en cuve inox thermo-  
régulée

**Élevage** : Sur lies fines en cuve inox



## NOTE DE DÉGUSTATION

Vin à la typicité sauvignon affirmée. La bouche offre des arômes de bourgeons de cassis et touches de genêt sur une belle texture qui emplit la bouche. Frais et variétal comme on les aime.



## ACCORDS METS & VINS

Il se consomme seul à l'apéritif ou en accompagnement de fruits de mer, d'un plateau de charcuteries ou avec un Comté encore jeune.

**Température de service:**  
9° à 11° C.





JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# VIN DE FRANCE PINOT NOIR ROSÉ SINCÉRITÉ 2022

Un rosé frais et gourmand.



## VIGNOBLE

**Cépage** : Pinot noir  
**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Doux avec quelques gelées  
**Printemps** : Précoce et chaud  
**Été** : Sec et caniculaire  
**Automne** : Chaud et pluvieux



## VINIFICATION

**Vendanges** : Mécaniques  
**Pressurage** : Direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus  
**Débouillage** : au froid  
**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée  
**Élevage** : Sur lies fines en cuve inox



## NOTE DE DÉGUSTATION

Un joli rose tendre et délicat. La bouche s'ouvre sur une palette d'arômes de petits fruits et de baies plein de gourmandise. Un vin frais et délicat comme sa robe le laisse présager.



## ACCORDS METS & VINS

Il se consomme seul à l'apéritif ou en accompagnement de charcuteries diverses, d'une viande blanche grillée ou d'un poisson papillote.

**Température de service**: 8° à 10° C.





JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# VIN DE FRANCE Pinot Noir **SINCÉRITÉ** 2023

Un Pinot noir fruité et gourmand.



## VIGNOBLE

**Cépage** : Pinot noir

**Culture raisonnée** : Travail des sols mécanique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : contrasté

**Printemps** : Précoce, doux et plutôt humide

**Été** : Favorable, plutôt tempéré

**Automne** : Très humide... mais malheureusement après les vendanges



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques

**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée



## NOTE DE DÉGUSTATION



Un vin à la robe rouge, brillant et limpide. Notes intenses de petits fruits rouges où la cerise se distingue. Un Pinot noir souple et friand comme on aime à les déguster

## ACCORDS METS & VINS



A déguster en accompagnement d'un carpaccio de bœuf, d'un pâté en croûte, d'un plateau de charcuteries ou encore d'un tataki de thon.

**Température de service**: 12° à 14° C.





Nos sélections de  
**TOURAINNE**



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

# SAUMUR-CHAMPIGNY LE BOISCLAIR 2022

Sélectionné, élevé et assemblé par la Maison Joseph Mellot.



## VIGNOBLE

**Terroir** : argilo-calcaire et limoneux-argileux

**Cépage** : Cabernet franc

**Surface** : 1,5 hectare

**Âge des vignes** : 30 ans

**Culture** : certifié Agriculture Biologique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Doux et quelques gelées

**Printemps** : Précoce et chaud

**Été** : Sec et caniculaire

**Automne** : Chaud et pluvieux

## Date de vendanges

Mi septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécanique

**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestages  
Macération post-fermentaire de 10 jours

**Élevage** : en cuve inox



## NOTE DE DÉGUSTATION



Robe rouge rubis aux nuances violines. Nez franc et puissant composé de violettes et d'iris. Le palais s'ouvre sur un agréable fruité soutenu par une légère trame tannique. Une belle fraîcheur qui apporte sa gourmandise à un ensemble équilibré. La finale est toute en finesse, présente et fruitée.

## ACCORD METS & VINS



A déguster avec un confit de souris d'agneau, un magret de canard aux griottes ou encore avec une darne de thon grillée.

**Température de service** : 11° à 13° C.





JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

# ST NICOLAS DE BOURGUEIL LE MOULINGENET 2022

Sélectionné, élevé et assemblé par la Maison Joseph Mellot.



## VIGNOBLE

**Terroir** : graviers  
**Cépage** : Cabernet franc  
**Surface** : 3 ha  
**Âge des vignes** : 25 ans  
**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Doux et quelques gelées  
**Printemps** : Précocé et chaud  
**Été** : Sec et caniculaire  
**Automne** : Chaud et pluvieux

**Date de vendanges**  
septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécanique  
**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestage.  
Macération post fermentaire de 10 jours  
**Élevage** : en cuve inox



## NOTE DE DÉGUSTATION

Robe d'un rouge profond au nuances rubis. Intense nez de cerises noires et touches florales. Attaque franche portée par une élégante trame tannique. Bel équilibre qui reste sur la gourmandise et une agréable palette aromatique fruitée que l'on garde longtemps en bouche.



## ACCORD METS & VINS

La finesse de ce vin mettra en valeur une viande blanche comme un carré de veau jardinière, une blanquette de veau ou encore une poêlée de champignons d'automne que l'on fera suivre d'un Coulommiers.

**Température de service** : 11° à 13° C.





# JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

# BOURGUEIL LE FRETVAL 2019

Sélectionné, élevé et assemblé par la Maison Joseph Mellot.



## VIGNOBLE

**Terroir** : argilo-calcaire et sables  
**Cépage** : Cabernet franc  
**Surface** : 1,5 ha  
**Âge des vignes** : 30 ans  
**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : frais et pluvieux  
**Printemps** : gelées printanières, chaleur et pluie  
**Été** : sec avec des vagues caniculaires  
**Automne** : très chaud et ensoleillé

## Date de vendanges

Fin septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques  
**Macération** : post-fermentaire de 10 jours  
**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestage  
**Élevage** : en cuve inox



## NOTE DE DÉGUSTATION



Le nez est intense et complexe, avec des notes de fruits rouges frais gourmands et de pivoine, sur une trame légèrement poivrée. La bouche offre une belle structure tannique et révèle des arômes de fruits noirs mêlés de touches épicées subtiles. La finale, toute en élégance, se prolonge agréablement.

## ACCORDS METS & VINS



Idéal avec une belle pièce de bœuf grillée, un magret de canard poêlé, ou encore un tian de légumes.

**Température de service** : 11° à 13° C.





# JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

# CHINON LES MORINIÈRES 2022

Sélectionné, élevé et assemblé par la Maison Joseph Mellot.



## VIGNOBLE

**Terroir** : argilo-calcaire  
**Cépage** : Cabernet franc  
**Surface** : 1 ha  
**Âge des vignes** : 20 ans  
**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Doux et quelques gelées  
**Printemps** : Précoce et chaud  
**Été** : Sec et caniculaire  
**Automne** : Chaud et pluvieux

## Date de vendanges

Mi septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques  
**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestage. Macération post fermentaire de 10 jours  
**Élevage** : en cuve inox



## NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rouge sombre aux reflets pourpres. Intenses notes de framboises, touches de poivre blanc. La bouche s'ouvre sur des tanins souples qui laissent place à une structure serrée révélant les petits fruits rouges et noirs. Légères notes poivrées et réglissées viennent accompagner le vin dans sa finale. Un Chinon comme on les aime.



## ACCORD METS & VINS

Ce vin accompagnera à merveille une assiette de charcuteries, des cailles rôties ou un chapon farci aux morilles ou plus simplement une bavette échalotes. Époisses ou Livarot se marieront agréablement en bouche.

**Température de service** : 11° à 13° C.





# JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# CHINON LE ROYAUX 2020

Sélectionné, élevé et assemblé par la Maison Joseph Mellot.



## VIGNOBLE

**Terroir** : calcaire et Limons

**Cépage** : Cabernet franc

**Surface** : 1 ha

**Âge des vignes** : 30 ans

**Culture raisonnée** : Agriculture biologique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Doux et pluvieux

**Printemps** : Chaud et ensoleillé

**Été** : Très chaud avec des périodes caniculaires

**Automne** : Ensoleillé et très chaud

**Date de vendanges**

Mi septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques

**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée avec remontage et délestage.

Macération post fermentaire de 15 jours

**Élevage** : en cuve inox



## NOTE DE DÉGUSTATION

Belle fraîcheur qui s'associe à la structure pour donner une superbe finale complexe.

Belle couleur rubis sombre. Le nez révèle des notes de petits fruits noirs et de réglisse. En bouche, la trame est souple et affirmée avec une discrète touche de boîte à cigare. La finale est harmonieuse et longue.



## ACCORD METS & VINS

Idéal avec une épaule d'agneau confite aux épices douces, mijotée dans son jus, une salade de bœuf au saveurs thaï ou bien encore avec fajitas végétariennes aux haricots rouges.

**Température de service** : 11° à 13° C.





# JOSEPH MELLOT

5 0 0   A N S   D ' H I S T O I R E

# TOURAINÉ CHENONCEAUX 2022

Sélectionné, élevé et assemblé par la Maison Joseph Mellot.



## VIGNOBLE

**Terroir** : argile à silex blancs  
**Cépage** : Sauvignon blanc  
**Surface** : 1 hectare  
**Âge des vignes** : 35 ans  
**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Doux avec quelques gelées  
**Printemps** : Précocité et chaud  
**Été** : Sec et caniculaire  
**Automne** : Chaud et pluvieux

## Date de vendanges

Fin septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques  
**Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus  
**Débourbage** : au froid  
**Élevage** : sur lies fines en cuve inox



## NOTE DE DÉGUSTATION

Une couleur jaune reflets presque argentés. Une aromatique puissante d'agrumes, touches de pêche blanche. La minéralité s'affiche sans retenue. La bouche est droite, ciselée, avec du volume. Notes zestées et minérales qui étirent le vin en bouche donnant une agréable finale tendue et fraîche.



## ACCORDS METS & VINS

La présence de ce vin relèvera très bien des poissons de rivière ou une viande blanche comme du veau grillé ou Marengo et finir avec un fromage local de chèvre

**Température de service** : 8° à 10° C.





# JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

## CREMANT DE LOIRE LE MARQUIS

Les bulles fines et élégantes de la Maison Joseph Mellot.



### VIGNOBLE

**Cépages** : Chenin, Chardonnay  
**Culture raisonnée** : Travail des sols.



### CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : doux et pluvieux  
**Printemps** : quelques gelées, précipitations et températures élevées  
**Été** : chaleur et sécheresse  
**Automne** : été indien



### VINIFICATION

**Vendanges** : manuelles  
Méthode traditionnelle  
**Élevage sur lattes**: 30 mois



### DÉGUSTATION

Un nez très flatteur, avec des arômes de coings, de miel et de brioche.

La bouche est ample, avec une jolie rondeur et du gras apportés par le Chardonnay, savamment mêlés à la vivacité et à la fraîcheur du Chenin.

Des bulles crémeuses, une attaque vive et franche, un Crémant de Loire de haut vol.



### ACCORD METS & VINS

Parfait à l'apéritif, avec des roulés de saumon fumé et fromage frais, des feuilletés ou des mini quiches aux asperges, ou bien encore en dessert, avec une tarte fine aux pommes, compotée de mirabelles tièdes et glace caramel ou un gâteau aux amandes.

**Température de service** : 8° à 10° C





JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# CREMANT DE LOIRE ROSÉ LE MARQUIS

Les bulles fines et élégantes de la Maison Joseph Mellot.



## VIGNOBLE

**Terroir:** Argilo-calcaire

**Cépages :** 90% Cabernet Franc,  
10% Grolleau

**Culture raisonnée :** Travail des sols.



## VINIFICATION

**Vendanges :** manuelles. Méthode traditionnelle

**Fermentation:** cuve inox thermo-régulée

**Élevage sur lattes:** 18 mois



## NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe d'un rosé tendre aux nuances abricot. Des notes gourmandes de groseille, de framboise. Une bouche gourmande, pleine et équilibrée. Des bulles crémeuses, une attaque vive et franche, un Crémant de Loire d'une très belle élégance.



## ACCORD METS & VINS

Parfait à l'apéritif, avec des toasts au fromage et aux figues, des feuilletés au chèvre et tomate, ou en dessert, avec une tarte fine aux à la rhubarbe.

**Température de service :** 8° à 10° C



## RÉCOMPENSES 2023

DOMAINE	APPELLATION	DÉSIGNATION	MILLÉSIME	MÉDAILLE	CONCOURS	COMMENTAIRE
JOSEPH MELLOT	SANCERRE BLANC	LA CHATELLENIE	2022	OR OR BRONZE	SAKURA JAPAN WOMEN'S AWARDS CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE INTERNATIONAL WINE CHALLENGE	An open-knit style, with ripe nectarine and orange flavors layered with sweet pea shoot and a refreshing streak of saline. The creamy, chalky close is detailed with white pepper and chive. Drink now.
		LES VIGNES DU ROCHER	2020	OR OR ARGENT	THE WINE MERCHANT TOP 100 WINE CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON CONCOURS DES VINALES France INTERNATIONAL WINE CHALLENGE	
		LA GRAVELIERE	2022	ARGENT ARGENT	DECANTER WORLD WINE AWARDS CONCOURS INTERNATIONAL DES PRODUITS BIOLOGIQUES ET EN CONVERSION	
		DOMAINE DES EMOIS	2022	OR	TASTED ANDREAS LARSSON	"Bright straw colour. Some herbal and vegetal notes with crushed apple and pear, lemongrass and fresh lime. Good grip and freshness on the palate, medium weight with moderate ripeness, balanced in a cooler style with fine length and purity."
		LA GRANDE CHATELAINE	2019	OR OR + RÉVÉLATION France	SAKURA JAPAN WOMEN'S AWARDS CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON	
		DOMAINE DE BELLECOURS	2022	92 POINTS	WINE SPECTATOR TOP 100	Boasts a broad display of orchard fruit and lemon zest augmented by toasty oak, which adds concentration. Weighty and serious, with refreshing brininess and shaved flint alongside a hint of buttered shortbread. Drink now through 2027.
		LE MONTARLET	2022	90 POINTS	WINE SPECTATOR TOP 100	This is more about savory power - crushed flint, fresh-cut grass, smoke - but offers nice weight and ripe nectarine notes as well. Reveals racy, mouthwatering acidity that adds to the persistent finish, which shows grip. A tasty, disinctive style. Drink now through 2028.
		LE TRONCSEC	2022	OR	SAKURA JAPAN WOMEN'S AWARDS	
		LES GRANDS EDVINS	2019	88 POINTS	WINE SPECTATOR TOP 100	A round, caressing style, with white peach and melon flavors and a silky texture. Shows subtle crushed flint and ground ginger notes that perk up the palate. Drink now.
		POUILLY-FUMÉ	2022	ARGENT ARGENT OR	CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON CONCOURS DES FEMINALISE	
JEAN-MICHEL SORBE	REUILLY BLANC	LES CHANT DES VIGNES	2022	DOUBLE OR + DIAMOND TROPHY	SAKURA JAPAN WOMEN'S AWARDS	
		LE CLOS DU PRESSOIR	2019	OR	SAKURA JAPAN WOMEN'S AWARDS	
		LE CHANT DES VIGNES	2022	OR	SAKURA JAPAN WOMEN'S AWARDS	
		LE CLOS DU PRESSOIR	2022	ARGENT	CONCOURS INTERNATIONAL DES PRODUITS BIOLOGIQUES ET EN CONVERSION	
		LES THUREAUX BLANC	2021	ARGENT ARGENT ARGENT	INTERNATIONAL WINE CHALLENGE GUIDE DE LA TULIPE ROUGE PRIX PLAISIR BETA INDE&DESSEAUVE DECANTER WORLD WINE AWARDS INTERNATIONAL WINE CHALLENGE	
		CLOS DE LA VICTOIRE	2022	87/100	GUIDE DE LA TULIPE ROUGE	
		JEAN-MICHEL SORBE	2022	ARGENT	CONCOURS INTERNATIONAL DES PRODUITS BIOLOGIQUES ET EN CONVERSION	
		JEAN-MICHEL SORBE	2022	87/100	GUIDE DE LA TULIPE ROUGE	
		REUILLY BLANC	2022	OR	CONCOURS DES FEMINALISE	
		REUILLY ROSÉ	2022	ARGENT BRONZE OR	CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE CONCOURS DES LIGERS CONCOURS TERRE DE VINS	

92  
POINTS

## LA GRANDE CHATELAINNE 2019

Cette cuvée d'exception est vinifiée et élevée durant 11 mois en barrique de chêne à grains fins des forêts de la région avec bâtonnages réguliers des lies puis séjour de 10 mois en cuve inox.



**Kristen Bieler :**

*"Arômes de fruits du verger, de zeste de citron et de notes toastées qui le rendent très complexe. Ce vin est ample, sérieux frais, minéral avec une pointe de sablé beurré. A boire jusqu'en 2027"*



La Grande Chatelaine 2019 a été médaillée d'Or et a obtenu le Prix "Révélation France" au Concours Mondial du Sauvignon 2023. Elle est médaillée d'Or chaque année depuis le millésime 2015.





# LE GUIDE HACHETTE DES VINS

## 2024



REUILLY

## Nos vins coup de

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

POUILLY-FUME

♥ **JOSEPH MELLOTT** Le Troncsec 2022 ★★

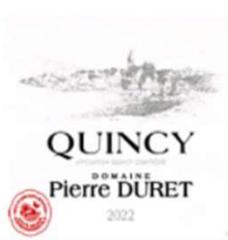


L'histoire de la maison Joseph Mellot débute en 1513 à Sancerre avec Pierre-Etienne Mellot, qui pose les fondations d'un petit vignoble.

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



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

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

♥ **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



1

E  
T  
O  
I  
L  
E



# bettane + desseauve

NOVEMBRE 2023

## Domaines Joseph Mellot



L'attachante Catherine Corbeau-Mellot continue de faire progresser le domaine, pilotant une équipe culturelle et technique performante. Ses fils Adrien et Armand sont de plus en plus partie prenante et ont une vraie vision des vins du Centre. Les menetou, pouilly ou saucerre et autres reully Commanderie, quincy Clos-de-la-Victoire sonnent juste avec des élevages millimétrés. Les vins ont des choses à dire à table.

- La Chatellenie, saucerre 2022 | Sec | 2023-33 | 22 € 73
- Domaine des Émois, saucerre 2022 | Sec | 2023-35 | 23 € 74
- Clos de la Victoire, quincy 2022 | Sec | 2023-27 | NC 90

+ DE DÉGUSTATIONS  
+ DE DÉCOUVERTES

LES MEILLEURS VINS

Le  
nouveau  
bettane +  
desseauve

2024

Flammarion

# VertdeVin

MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS

AOUT 2023



## Joseph Mellot - Domaine des Mariniers 2022

Pouilly-Fumé

The wine has a pale lemon color. The nose is fragrant, fruity and at the same time fresh and complex. It expresses notes of white peach, white nectarine, juicy apricot, as well as aromas of candied citrus fruits that are tangy and sweet at the same time (lime jam, candied lemon peel). We also find aromas of fresh lemon, peppermint, cut grass (in the background), wildflowers, acacia and apple blossom, associated with a pronounced, but delicate minerality (a note of chalk and a slightly smoky touch of gunflint). On the palate, the wine is juicy, concentrated and tangy. It expresses notes of lemon zest, lemon juice, candied lime peel, fresh green apple, crunchy white peach, as well as chiselled notes of fresh herbs (cut grass, a touch of boxwood, peppermint on the finish), white flowers (apple blossom, acacia) and a delicate minerality (saline, and more slightly - flinty smoke side). The finish expresses a salivating acidity, combined with slightly bitter citrus notes (lime zest, grapefruit).

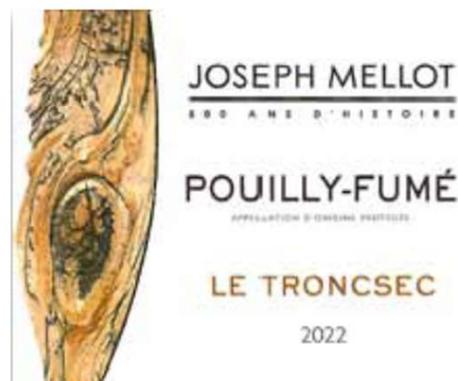
Score : 15.75+/20 (92/100)

## Joseph Mellot - Le Troncsec 2022

Pouilly-Fumé

The wine has a pale lemon color with green reflections. The nose offers complexity, freshness and tanginess. It expresses notes of green apple, lime, lemon juice, a slight sweetness of lemon jam, as well as aromas of fresh pineapple, white peach and ripe apricot. There is also fine floral and herbaceous notes: the aromas of crushed peppermint, fresh thyme, oregano (in the background), oolong tea, lime blossom, acacia, as well as a very fine touch of brioche in the background, combined with a slightly smoky mineral hint (gunflint). On the palate, the wine is straight, chiselled, with expressive citrus notes and sharp acidity. It expresses notes of fresh lemon, lime jam, lemon zest, green apple, a herbaceous touch of peppermint, boxwood and fresh tea leaf, as well as a delicate roundness of fruit to core (white peach, apricot). The finish is long, lively and tangy. On the finish, we find notes of fresh citrus, a fine bitterness of grapefruit and lime as well as a delicate smokiness of gunflint. A refined and complex wine.

Score : 16.25+/20 (93/100)



## Jean-Michel Sorbe - Clos de La Victoire 2022

Quincy

The wine has a pale lemon color, with green reflections. The nose is expressive, lively and tangy. It shows notes of gooseberries, passion fruit, lemon, lime zest, as well as herbaceous (boxwood, cut grass, a touch of mint) and floral (acacia, lime blossom) notes. On the palate, the wine is tangy and lively. It expresses the pronounced herbaceous and vegetal notes (boxwood, cut grass, green bean), associated with tart fruity flavors of sour green apple, lemon, lime and grapefruit. The acidity is salivating of tangy stone fruits (white peach, crunchy apricot) as well as a slight bitterness of grapefruit. An incisive, fresh and intense wine.

Score : 15.25/20 (90/100)

## Joseph Mellot - Clos du Pressoir 2022

Menetou-Salon

The wine has a pale lemon color. The nose is fragrant, complex and refined. It expresses notes of fresh citrus (yellow lemon, pomelo), dried lemon zest, white peach, white nectarine, as well as floral notes (linden, apple blossom, hawthorn). There are also very subtle spicy touches (fresh ginger, nutmeg), as well as a fine minerality (chalk notes, as well as a saline touch). On the palate, the wine offers roundness, depth, concentration and liveliness. It expresses pronounced notes of ripe citrus fruits (yellow lemon, lemon zest, pomelo), stone fruits (white peach, tangy apricot), crushed green apple, reine claud plum, as well as refreshing and refined herbaceous notes (fresh tea leaf, peppermint) and touches of white flowers (apple blossom, lime blossom). The finish is long, chiseled, with a sharp acidity. It expresses lively and refreshing citrus notes, a delicate bitterness and a mineral note of chalk on the finish. A wine with character, freshness and great concentration.

Score : 16+/20 (92-93/100)



# JOSEPH MELLOTT

5 0 0 A N S D ' H I S T O I R E

## Récompenses Concours Mondial du Sauvignon



Sancerre blanc  
"La Grande Chatelaine" 2019  
Médaille d'Or & Révélation France  
Cuvée médaillée d'Or depuis  
le millésime 2015



Sancerre blanc  
"Les Vignes du Rocher" 2020  
Médaille d'Argent



Pouilly-Fumé "Le Troncsec" 2022  
Médaille d'Argent





Monday 24 April 2023

---

Extras > IndyBest > Food & Drink > Wine

## 8 best saucerre wines that are perfect for sunny days in the garden

Made from grapes from the Sancerre region in France, these quality wines are worth trying

Terry Kirby



**Best:** Luxury rosé

**ABV:** 12.7 per cent

**Size:** 75cl

### Joseph Mellot, saucerre le rebault rosé



A distinguished rosé from a family that has been making wine in the Loire valley since the 16th century and now runs estates throughout the region. Made, of course, from pinot noir grapes, this has all the elegance and sophistication associated with the varietal, and the wine is full flavoured, fresh and tangy with fulsome red berry fruits to the fore and subtle summer aromas. Try it with a salmon steak to match the colour of the wine, or any shellfish, particularly big prawns from a grill or barbecue.

# LA VOIX

SANCERROIS · SOLOGNE · VAL DE LOIRE

Mercredi 29 Mars 2023

## Concours Mondial du Sauvignon

# Des récompenses pour le Centre Loire

Le Centre-Loire brille au Concours Mondial du Sauvignon et à la session rosés du Concours Mondial de Bruxelles 2023.

► Du 14 au 16 mars, 1.210 vins de Sauvignon du monde entier se sont disputés les médailles convoitées du Concours Mondial du Sauvignon. Cinquante dégustateurs internationaux ont décerné des médailles d'or et d'argent à des vins originaires de 20 pays différents. Pour la première fois de son histoire, le Concours se déroulait hors de l'Europe, à Franschhoek, en Afrique du Sud.

### 46 médailles pour le Centre Loire

Les cinq premiers pays en nombre de médailles sont la France, l'Autriche, l'Afrique du Sud (hôte du Concours) l'Italie, et la Nouvelle-Zélande. La région la plus récompensée cette année est la Styrie en Autriche, suivie du Val de Loire.

En Loire, certaines appellations sortent du lot comme les Touraine (24 médailles), Pouilly-Fumé (18), Sancerre (13 dont 9 d'or) et Menetou-Salon (10). Parmi ces médailles, la Révélation



Un sauvignon Joseph Mellot, « Révélation » France 2023.

France a été attribuée au Sancerre la Grande Châtelaine 2019 de Joseph Mellot.

Au final, Pouilly-Fumé, Sancerre, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly et les Coteaux du Giennois permettent au Centre-Loire de rapporter un total 46 médailles.

### Trophées « Révélation »

En plus des médailles d'argent et d'or, le concours mondial du sauvignon a également décerné des trophées « Révélation » aux vins ayant obtenu le meilleur score dans leurs catégories :

**Trophée Dubourdiou (Meilleur Sauvignon de la**

**compétition) :** Adam-Lieleg Sauvignon Blanc Sieme Eichberg 2021 ; Steiermark, Sud Steiermark, Autriche.

**Trophée Tonnellerie Sylvain (Révélation Sauvignon boisé) :** Villiera Bush Vine Sauvignon Blanc 2022 ; Stellenbosh, Coastal Region, Afrique du Sud.

**Révélation France :** La Grande Châtelaine 2019, Joseph Mellot ; Sancerre, Val de Loire, France.

**Révélation Assemblage :** Saint-Lannes, Sauvignon-Chardonnay, Duffour Père et Fils, 2022 ; Côtes de Gascogne, Sud-Ouest, France.

**Révélation Afrique du Sud :** Gustus Sauvignon

blanc 2020 ; Darling, Costal Region, Afrique du Sud.

**Révélation Autriche :** Sauvignon Blanc Neusetzberg 2020 ; Vulkanland Steiermark, Steiermark, Styrie, Autriche.

**Révélation Nouvelle-Zélande :** Saint Clair Pioneer Block 1 Foundation Block Sauvignon Blanc 2022 ; Marlborough, South Island, New Zealand.

**Révélation Italie :** Raif Sauvignon 2021 ; Vigneti delle Dolomiti IGT, Trentino Alto Adige, Italy.

### LES SANCERRE AU FIRMAMENT À LA SESSION VINS ROSÉS DU CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES.

Cette session dédiée aux Vins rosés du monde entier s'est déroulée à Montpellier, accueillie par les IGP Pays d'Oc. Parmi les 1.150 vins dégustés, les sancerres rosés ont ravi les palais des jurés et ont remporté 5 médailles d'Or. Les domaines Roland Tissier et Fils, Jean-Pierre Vacher et Fils, Paul Thomas, Michel Thomas et Fils et Daniel Reverdy et Fils ont montré que Sancerre ne se conjugait qu'en sauvignon.



## L'AUBERGE JOSEPH MELLOTT CUISINE CENOTOURISTIQUE



Auberge Joseph Mellot  
@aubergejosephmellot

CONTACT  
02 48 54 20 53  
www.josephmellot.com



ADRESSE  
16, Nouvelle-Place  
18300 Sancerre



ACTIVITÉ  
Restauration  
Domaine viticole



**Seule propriétaire à posséder des vignes sur toutes les appellations du Centre Loire, la Maison Joseph Mellot a ouvert une table gastronomique qui revisite les saveurs régionales.**

Historiquement, ce sont les femmes du Domaine Mellot qui tiennent l'auberge attenante au vignoble, qu'abrite une demeure typique sancerroise. Si l'on retrouve à la carte le « goûter vigneron » traditionnel, composé d'un demi-crottin de chèvre de Chavignol, d'une omelette de jambon fumé au sarment de vigne ainsi que la terrine maison, l'offre de restauration s'est largement étoffée. « À l'époque, nos prédécesseurs, vignerons également, se sont aperçus qu'il manquait une offre de restauration pour les gens qui s'arrêtaient à Sancerre et pour accompagner leur verre de vin », raconte Catherine Corbeau-Mellot, présidente des Domaines Joseph Mellot.

L'Auberge, qui porte le prénom du père d'Alexandre Mellot, le défunt mari de la gérante, représente la plus vieille institution de Sancerre. Elle a été créée en 1882 par Julienne Mellot, mère de Joseph. Le temps semble être figé dans le bois des poutres apparentes, celui des tables rondes inchangées et les façences carrées noires et

blanches au sol. Un alambic rappelle aussi l'univers viticole dans la salle de restauration. Les travaux opérés dans la terrasse couverte vitrée ainsi que l'arrivée en 2016 du chef Jean-Philippe Bedu signent une modernisation certaine. « Nous avons fait évoluer la formule d'antan tout en préservant le lien avec nos origines », détaille Catherine Corbeau-Mellot.

Les classiques n'ont pas disparu et les produits du terroir constituent toujours un socle d'inspiration riche pour le chef. En entrée, l'établissement propose par exemple des lentilles vertes du Berry avec un effeuillé de lieu noir fumé sur une mousse de crottin de Chavignol et en plat, un burger de queue de bœuf braisé au pinot noir, pleurotes et oignons. Si la carte des vins fait la part belle aux cuvées de la Maison, bien souvent, les clients réservent une dégustation au caveau, avant ou après leur repas. Des soirées et des animations à thèmes sont également régulièrement organisées, pour le bonheur des locaux. ●

À la tête



**Catherine Corbeau-Mellot**

Promue commandeur dans l'ordre du Mérite agricole en janvier 2022, Catherine Corbeau-Mellot, présidente des domaines Joseph Mellot à Sancerre, perpétue l'œuvre de la famille vigneronne à laquelle elle est rattachée depuis plus de 30 ans. En effet, elle rejoint en 1987 le domaine en tant que directrice commerciale et de la communication, mais aussi en tant qu'épouse d'Alexandre Mellot, descendant direct de la longue histoire familiale. En 2015, elle est à l'origine de la création d'une association, les Dames du cœur de Loire, regroupant des femmes investies dans l'activité viticole de la région. Elle assure le rayonnement à l'international du domaine et espère transmettre à ses deux fils, Armand et Adrien Mellot, le fruit du travail de toute une lignée passée.

### Carte sur table

- Ouverture : mardi et dimanche **12 h-13 h 30**  
Lundi, jeudi, vendredi, samedi **12 h-13 h 30**  
et **19 h-21 h**
- Nombre de couverts/jour : **30**
- Places assises : **45**
- Effectif : **3**
- Ticket moyen : **39 €**
- Prix Goûter du vigneron (omelette, terrine, crottin) : **20 €**
- Prix formule : **35 €**
- Prix du café : **2,10 €**
- Prix verre de vin : **5,50 €**
- Premier prix bouteille de vin : **25 €**

# Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM

## SPÉCIAL ŒNOTOURISME 400 ADRESSES AU CŒUR DES VIGNOBLES

Languedoc  
Roussillon  
Vallée du Rhône  
Corse  
Provence  
Bordeaux  
Cognac  
Sud-Ouest  
Val de Loire  
Champagne  
Beaujolais  
Bourgogne  
Alsace  
Jura - Savoie



Château Giscours (33)  
pour Terre de Vins



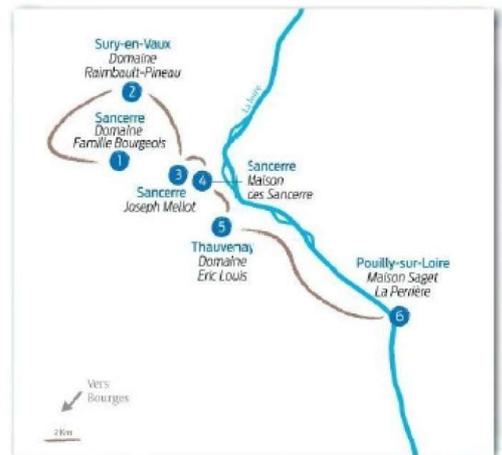
## LES TROPHÉES DE L'ŒNOTOURISME 2022 DÉCOUVREZ NOS 100 LAURÉATS

L 13173 - 37H - F - 7,00 € - RD



Par Mélanie Robaglia

# Les saveurs de Sancerre



## 1 Domaine famille Bourgeois



Dans le Sancerrois, au pied de la Côte des Monts Damnés, ce domaine tenu depuis dix générations par la famille Bourgeois vous propose de découvrir les trésors du terroir local. Avec 72 hectares situés dans les appellations Sancerre et Pouilly-Fumé (certification bio en cours), le pinot noir et le sauvignon sont à l'honneur. La propriété propose une offre haut de gamme avec un hôtel trois étoiles et son restaurant, de quoi ravir les gastronomes. Un art de vivre à la française que vous pouvez retrouver au bout du monde puisque la famille Bourgeois possède également un vignoble en Nouvelle-Zélande, le Clos Henri Vineyards.

18300 Sancerre – 02 48 78 53 20  
famillebourgeois-sancerre.com

## 2 Domaine Raimbault-Pineau



Ce domaine propose pas moins de quatre appellations : Sancerre, Coteaux-du-Giennois, Pouilly-Fumé et Menetou-Salon. Un large panel pour découvrir le terroir sancerrois, mais pas que. Pour avoir une vue d'ensemble, quoi de mieux que de prendre de la hauteur ? Les propriétaires, adeptes du ballon dirigeable, vous proposent une petite virée en montgolfière avec explications historiques, géologiques et viticoles. Si vous souhaitez prolonger votre séjour, le domaine dispose de trois gîtes et d'un petit dernier, une péniche nommée Balthazar sur le canal de Saint-Satur, à 20 mètres de l'itinéraire cyclotouristique de la Loire à vélo. Ouverture prévue cet été, à vos réservations !



18300 Sury-en-Vaux  
02 48 79 33 04  
raimbault-pineau-sancerre.fr

## 3 Joseph Mellot



Préparez vos papilles, ce domaine emblématique de la région couvre huit aires d'appellations : Sancerre, Menetou-Salon, Pouilly-Fumé, Pouilly-sur-Loire, Quincy, Reuilly, Coteaux-du-Giennois et Châteaumeillant. Une histoire à découvrir lors de visites guidées de la cave historique du XII<sup>e</sup> siècle, située au cœur du village de Sancerre, pour finir par une dégustation accompagnée de crottin de Chavignol. Pour ceux qui souhaitent percer les mystères du métier de vigneron, le « Sentier du vin » est tout indiqué. Au programme, un parcours pédagogique pour comprendre le travail de cet artisan de la terre : des savoir-faire de la viticulture au fonctionnement de la vinification et, donc, à la dégustation.

18300 Sancerre – 02 48 78 54 54  
josephmellot.com



# LE VIN LIGERIE

LE MAGAZINE DE LA LOIRE, SES VINS, SES FERMES ET SES HOMMES

Janvier 2022

Situé en Berry, au cœur d'un des plus beaux vignobles au monde, Sancerre brille par sa reconnaissance mondiale grâce à ses vins exceptionnels et convoités. Cette ancienne citadelle, perchée du haut de ses 312 mètres et élue cet été « Village préféré des Français 2021 », abrite l'histoire multiséculaire de la famille Mellot et de son domaine éponyme Joseph Mellot. L'embématique maison sancerroise porte un héritage riche de 500 ans et s'impose aujourd'hui comme l'ambassadrice des grands vins du Centre-Loire.

## JOSEPH MELLOTT, RÉFÉRENCE INCONTOURNABLE DES VINS DE LOIRE

### Cinq siècles D'HISTOIRE

Celle-ci commence en 1513 avec Pierre-Étienne Mellot, premier d'une longue lignée de vigneron ; puis César Mellot, conseiller le roi Louis XIV à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle. Les racines, de la vigne tout comme celles de la famille, sont déjà ancrées profondément dans le paysage sancerrois. Au fil des générations, le domaine s'est agrandi et étendu, aujourd'hui des vignes, sur chacune des huit appellations du Centre-Loire : Sancerre, Bourgueil, Quincy, Reuilly, Menetou-Salon, Coteaux du Vendouin, Châteaumeillant et Pouilly-sur-Loire.

**UN SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL AVEC L'AUDACE DE LA MODERNITÉ, LA MAISON JOSEPH MELLOTT PRODUIT DES VINS EMPREINTS DE LEUR TERROIR.**

Dirigée avec dynamisme depuis 2005 par Catherine Corbeau-Mellot, qui poursuit avec passion et talent l'œuvre de son mari Alexandre et de ses sœurs, la Maison Joseph Mellot est très attachée à ses valeurs fondamentales et allie le respect du savoir-faire traditionnel avec l'audace de la modernité. Elle produit des vins



empreints de leur terroir, où le Sauvignon blanc et le Pinot noir s'expriment avec acial, fraîcheur et élégance.

### Une maison ENGAGÉE ET RESPONSABLE

Impliquée de longue date dans une démarche environnementale et éco-responsable sincère, la Maison Joseph Mellot a le souhait de transmettre une nature préservée aux générations futures.



### La cave historique. GARDIENNE DES CUVÉES DE COLLECTION

Datant du XII<sup>e</sup> siècle, elle garde les cuvées prestigieuses et vieillies en fûts de chêne, dont le bois est issu des forêts de la région. Un lieu chargé d'histoire au cœur de Sancerre, qu'il est possible de visiter toute l'année.

> Durée : 1h - avec dégustation de 4 cuvées et Crottin de Chavignol. Réservation au 02 48 78 54 54 ou par email à [contact@josephmellot.com](mailto:contact@josephmellot.com)

Soucieuse de maintenir un écosystème sain et harmonieux, elle s'est naturellement tournée vers une agriculture biologique pour le Domaine des Emolis à Sancerre et continue la conversion en agriculture biologique pour le Domaine des Marmiers en Pouilly-Fumé.

Un engagement fort et précoce en faveur de l'environnement puisque l'ensemble des vignes est intégralement conduit en agriculture raisonnée depuis 2010 et certifiée Haute Valeur Environnementale (HVE) depuis 2019.



### DEUX NOUVELLES CUVÉES D'EXCEPTION

Dans une perspective constante de recherche et d'innovation, la Maison Joseph Mellot a expérimenté des contenants originaux pour ses nouvelles cuvées prestigieuses. Une alternative à la cuve inox et aux fûts de chêne, pour retravailler et sublimer un peu plus le terroir unique du Centre-Loire.

#### SANCERRE BLANC « L'ORIGINAL » 2020 WINE GLOBE

L'idée d'expérimenter un contenant qui puisse sublimer le Sauvignon blanc a longtemps mûri. C'est à travers de nombreux échanges avec la créateur du Wine Globe que la Maison Joseph Mellot s'est naturellement tournée vers cette sphère en verre.

Un outil idéal, permettant de retravailler l'expression pure du terroir et de magnifier l'identité éblouissante du Sauvignon blanc.

Une cuvée où deux minéralités, celle du cépage et celle du verre, s'harmonisent avec volume, fraîcheur et élégance.

#### SANCERRE ROUGE « L'ORIGINAL » 2019 JARRE EN TERRE CUITE

C'est au fil de dégustations qu'il est apparu évident pour la Maison Joseph Mellot de s'orienter vers les jarres pour élaborer une nouvelle cuvée prestigieuse. Séduite par la finesse, la structure et la fraîcheur qu'apporte ce contenant, elle en a vu tout le potentiel

### L'AUBERGE JOSEPH MELLOTT. UNE CUISINE TRADITIONNELLE ET ÉLÉGANTE

Créée en 1882 par Juliette Mellot, mère de Joseph, l'Auberge proposait aux locaux et aux gens de passage un lieu convivial où se restaurer. Une cuisine traditionnelle et élégante y est élaborée, tout en sublimant les produits locaux comme le Crottin de Chavignol ou les Lentilles Vertes du Berry. Largement consacrée aux cuvées du domaine, la carte des vins fait la part belle à toutes les appellations du Centre-Loire, mais aussi à une très jolie sélection de vins français et étrangers.

➔ 16, Nouvelle Place - 18300 Sancerre  
Réservation au 02 48 54 20 53 ou [aubergejosephmellot@josephmellot.com](mailto:aubergejosephmellot@josephmellot.com)

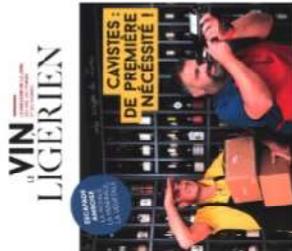


avec le Pinot noir pour en révéler sa délicatesse et sublimer ses arômes. Le résultat : un vin élégant, aromatique et fruité. Un concentré d'écial pour être au plus près du terroir et du raisin.

Ces deux cuvées, en série limitée, s'inscrivent dans la continuité des œuvres uniques de la collection « L'Origine » Joseph Mellot, initiée en 2013 pour les 500 ans de la Maison. Le choix d'une bouteille aux lignes élégantes et au poids raisonnable vient appuyer la forte démarche environnementale du domaine.

Sensible aux nouveaux terrains d'expériences viticoles et aux vins révélateurs de terroir, la Maison Joseph Mellot conjugue avec talent un héritage d'un demi-millénaire d'histoire avec un développement visionnaire, et réserve encore à l'avenir de nombreux horizons d'expression.

➔ Route de Méhétréol  
D 720 - 18300 Sancerre  
02 48 78 54 54  
[josephmellot.com](http://josephmellot.com)  
[www.josephmellot.com](http://www.josephmellot.com)



LE VIN LIGERIE

CAVISTES DE PREMIÈRE NECESSITE!

## NOTRE SÉLECTION DE VINS DE 19 À 1275 €

Avec les poissons et fruits de mer, le blanc s'impose mais le choix est immense. Dans le registre des cuvées d'exception, en accord avec le homard, le crabe ou les grosses langoustines, notre coup de cœur de l'année est le grand cru Corton Charlemagne 2018 (1) de la maison Latour (env. 169 €) : robe brillante à reflets or pâle, intense au nez avec des notes de pêche blanche et de noisette fraîche... Ce millésime encore jeune offre une très belle amplitude en bouche. Servi à 12-14 °C, il devrait faire l'unanimité en association avec les grands crustacés mais aussi avec les poissons et les fromages affinés. Un chablis, comme le grand cru Château Grenouilles de La Chablisienne 2018 (env. 70 €) sera lui aussi bien perçu.

Ces mets de fête sont encore l'occasion de redécouvrir des vins de Loire: le saucerre L'Original 2020 (2) de Joseph Mellot (45 €) impressionne par sa pureté, sa minéralité ciselée et sa fraîcheur aromatique. Le sauvignon de Touraine du domaine des Souterrains à Châtillon-sur-Cher (19 €),



avec de discrètes notes citronnées, affiche de la même façon un excellent rapport qualité-prix.

Les fruits de mer permettent de mettre les champagnes à l'honneur, à des tarifs très variés. Avec les langoustines, le gastronome choisira un champagne épanoui, au nez presque salin, comme La Grande Dame de Veuve Clicquot 2012 (190 €). Avec des coquilles Saint-Jacques, un champagne vineux et noble comme la grande cuvée de Krug (190 €) sera formidable. Une Grande Sèndrée 2010 de Drappier (75 €) et son explosion de fruits rouges, un autre de nos coups de cœur, conviendra tout autant, comme le surprenant PN VZ 16 de Bollinger (3), un 100% pinot noir, marqué par la minéralité et une grande complexité aromatique (90 €). Un Comtes de Champagne 2011 de Taittinger (150 €), ample et charmeur, sera tout aussi exceptionnel. Les amateurs d'huîtres préféreront un champagne vif comme le blanc de blancs de Ruinart (env. 70 €). Plus complexe, le champagne Salon 2012 (1275 €), un vin à l'élégance folle, aux notes de violette, demeure une sublime option.

STÉPHANE  
REYNAUD

Avec les poissons et fruits de mer, le blanc s'impose mais le choix est immense.

Ces mets de fête sont encore l'occasion de redécouvrir des vins de Loire: le saucerre L'Original 2020 (2) de Joseph Mellot (45 €) impressionne par sa pureté, sa minéralité ciselée et sa fraîcheur aromatique.

STÉPHANE  
REYNAUD



# Cuisine et Vins DE FRANCE

Septembre - Octobre 2021



## BIEN ACCOMPAGNER... un koulbiac de saumon

C'EST DANS LE CADRE RAFFINÉ DU RESTAURANT LE CLARENCE OÙ NOUS SAVOURONS UN GRAND CLASSIQUE DE LA CUISINE RUSSE, INTERPRÉTÉ AVEC MAESTRIA PAR CHRISTOPHE PELÉ, LE CHEF DE L'HÔTEL PARTICULIER PARISIEN.

Aujourd'hui, nous nous retrouvons dans un cadre merveilleux pour savourer un koulbiac de saumon, plat de fête et de partage à la fois élégant et populaire. Trois grands professionnels représentant la nouvelle génération de sommeliers, sans cesse à la recherche de papotes plutôt que d'étiquettes, m'accompagnent dans cette joute gustative. Gabrielle Foucaud, sommelière et caviste à La Cave du Châtelet ; Alexandre Cuvillier, chef sommelier du Clarence ; Gwiltberm de Cerval, sommelier-journaliste, et moi-même, prêts à déguster nos trouvailles. Le koulbiac du chef breton est un plat complexe. De la pâte feuilletée et une crêpe au saumon emprisonnent une diadème de champignons et du saumon. Pour l'accompagner une sauce crémeuse à l'estragon. De la richesse, des saveurs multiples. Pas si simple de trouver un accord qui se prête au jeu de l'équilibre. Nous avons choisi quatre vins d'horizons bien différents, presque que le plat interpelle et ouvre nombre d'alliances possibles. Cahrille est allée chercher en Alsace son accord, Alexandre l'est traduit en Corse pour le sien, Gwiltberm dans le Jura et moi dans la Loire. Un rouge, trois blancs, au coude à coude, un beau moment de gourmandise dans l'assiette et dans nos verres, du partage et de la convivialité.



## LE VERDICT

Quatre jolies signatures de vigneron qui jouent le jeu du koulbiac sans fausse note. Pas de gagnant ni de perdant, mais des accords variés et des vins qui, dans un jeu singulier, réussissent l'exploit d'accompagner le plat sans le dépasser ni être à la traîne. Le riesling d'Alsace est en fusion, ce n'est pas un accord de puissance, mais sur le fil, qui prolonge la recette. Le vin corse joue sur le fruit, et le rouge tire son équilibre du jeu avec un accord qui tranche un peu plus et

CRISTALLIN

Le choix de Sophie



## Sancerre Joseph Mellot, Les vignes du Rocher 2019

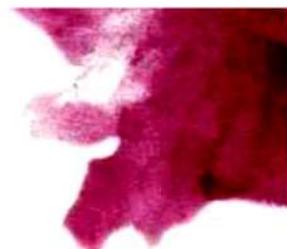
La maison Mellot, incontournable de Sancerre, désormais vieille depuis cinq siècles, dirigée par Catherine Corbeau-Mellot, cultive 100 ha de vignes. J'aime le sauvignon qui grandit sur des argiles à silex. Je parle sur la nervosité de ce vin qui en a sous la pédale. Son volume, sa fraîcheur et sa finale acide devraient jouer le jeu du plat et même pouvoir s'accorder avec son côté végétal avec l'estragon de la sauce.

contraste. Avec le chardonnay du Jura, on est dans la gourmandise, un côté créateur que l'on retrouve dans la crêpe de saumon et une finale saline qui rhausse le tout. Le vin de Loire est nerveux comme attendu, ses notes d'agrumes se marient très bien avec le poisson et le flacon rince la bouche du gras de la recette. Pour choisir votre accord, finalement, le plus difficile sera de réaliser un bon koulbiac et au vu du très bon rapport qualité prix de nos trouvailles, essayez les quatre!

# PASSION VIN

Août - Octobre 2021

La Loire est une région viticole très étendue, où les vignobles du Pays Nantais, de l'Anjou et du Saumurois, de la Touraine et du Centre forment un vaste ensemble aux terroirs et aux climats variés.



## **Sancerre 2019, Domaine des Émois**

Doté d'une véritable fraîcheur, mêlant fleurs blanches et agrumes, il sera en bouche un véritable régal dont les arômes, très expressifs, vous séduiront forcément.



## **Pouilly-Fumé 2019**

Un vin blanc qui a séduit tous ceux dont il a croisé la route : doté d'un équilibre parfait. De la fleur blanche, quelques notes d'agrumes pour sublimer le tout : le tour est joué.

# CAMPAGNE Gourmande

JUIN - JUILLET - AOUT 2021



## SÉLECTION VINS



### AOC REUILLY

*Jean-Michel Sorbe  
La Muse rosé 2020*

Ce pinto gris à la robe rose tendre, à peine nuancée de touches saumonées propose un nez délicat aux arômes de pivoine, rose et pêche de vigne. La bouche est gourmande, élégante et précise avec des notes de fruits blancs à noyau. Ce rosé peut être servi dès l'apéritif et accompagne les terrines de poissons, la charcuterie et les viandes blanches.



## Bouquet de ROSÉS.

DES ROSÉS DE QUALITÉ, ALLIANT LÉGÈRETÉ ET ACUITÉ DU GOÛT, DES BULLES ROSÉES, DES PÉTILLANTS NATURELS... L'ÉTÉ SE PRÊTE AUX DÉGUSTATIONS ENTRE AMIS. VOICI LES BOUTEILLES SÉLECTIONNÉES PAR "M".

Texte Rémi BARROUX Stéphane DAVET, Laure GASPARTOTTO et Ophélie NEIMAN - Illustration Isabella COTIER

### Jean-Michel Sorbe, La Muse, reuilly, 2020

À base de pinot gris, ce reuilly dévoile rapidement ses touches délicates et fruitées de pêche de vigne. Les arômes fleuris ne sont pas absents, avec des roses fraîches, des pivoines qui composent un rosé disponible pour tout le repas, salades, charcuteries, mets exotiques... HVE.

JOSEPHMELLOT.COM



## La Cave



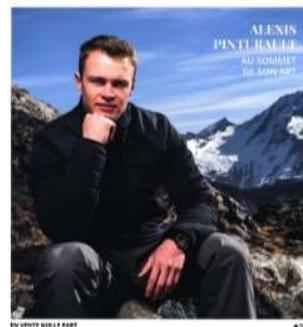
### MAISON JOSEPH MELLOTT - LES VIGNES DU ROCHER 2019

Issu d'une parcelle de 1,3 ha avec des vignes de 40 ans, ce vin a tout pour plaire : la minéralité, la pureté, la puissance et la générosité. Un très joli blanc présenté dans son flacon paré d'une toute nouvelle étiquette épurée, moderne et élégante. Ce joli Sancerre s'exprimera à merveille sur une belle langouste, un tartare de Saint-Jacques sur lit d'agrumes, une sole aux notes de gingembre, une poularde à la crème et des fromages de chèvre.

# INFRAROUGE

16 MARS 2021

INFRABLANC



## UN VIN, UNE FAMILLE

Joseph Mellot, une belle histoire vigneronne depuis 500 ans.

**F**igure incontournable du paysage sancerrois, l'histoire de la famille commence dès 1513, au moment même où le roi Louis XII guerroyait avec les Italiens, les Suisses et les Anglais. Génération après génération, les vignerons se succèdent et développent le domaine familial, jusqu'en 2005, date à laquelle Catherine Corbeau-Mellot prend les rênes de la Maison en misant sur de nouveaux chais, l'acquisition de nouvelles vignes et un engagement durable affirmé par la certification HVE, autour du suivi parcellaire et de la maîtrise des rendements. Aujourd'hui, Joseph Mellot exploite des vignobles sur les 8 appellations du Centre-Loire : Sancerre, Pouilly-Fumé, Quincy, Reuilly, Menetou-Salon, etc..., autant d'appellations que l'on apprécie tous et qui font raisonner fraîcheur avec élégance, minéralité avec puissance aromatique. Araignées de mer, langoustines, Saint-jacques ou soles meunières, vous n'avez qu'à bien vous tenir.

**Chai Joseph Mellot**, Route de Ménétréol, 18300 Sancerre  
Tél. : 02 48 78 54 54  
Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h.  
**Auberge Joseph Mellot**, 16 nouvelle Place à Sancerre  
Tél. : 02 48 54 20 53  
josephmellot.com

La bouteille qui a retenu  
notre attention  
**Sancerre Blanc Cuvée Pierre  
Etienne 2017**



**Terroir** : argiles à silex  
**Cépage** : sauvignon blanc  
**Elevage** : 11 mois en fût puis 12 mois en cuve.

Robe jaune aux reflets or et nez intense où la minéralité souligne les notes de mirabelle et de toasté.

**Accords mets/vin** : Oursins, ris de veau, Comté AOP.

10 février 2020



## LES 60 COUPS DE CŒUR DU FIGARO

Grands crus et seconds vins, flacons régionaux, cuvées de prestige ou champagnes millésimés, vins d'ailleurs... « Le Figaro » a sélectionné:

PAR VALÈRE FAUST



### VALLÉE DE LA LOIRE

#### ▶ JOSEPH MELLOTT L'ORIGINAL 2016, SANCERRE BLANC

Ce vin de sauvignon montre une robe jaune pâle, libérant des notes florales, d'agrumes, de buis. Bouche d'abord ample, opulente, puis finale fraîche et citronnée.

**NOTE DE FIGARO : 15,5/20**

44 | VIN

## DE NANTES À SANCERRE, NOTRE SÉLECTION



« Le Figaro » a dégusté 40 cuvées qui donnent un bel aperçu de la grande diversité des vins de Loire.



La région viticole qui s'étire tout au long de son fleuve a le vent en poupe. Amateurs et professionnels la plébiscitent. Visite guidée.



▶ **JOSEPH MELLOTT**  
Domaine des Émois 2018. Belle complexité sur les fruits (agrumes, fruits exotiques), réglisse. Beaucoup de corps, de l'expression et une très longue finale salivante.

**SOMMAIRE**  
40  
41  
42  
44

**LE RENOUVEAU DES GRANDS VINS LIGÉRIENS**  
Comment la jeune génération s'est mise en ordre de bataille pour faire rayonner les vignobles.

**ENTRETIEN AVEC LE PRÉSIDENT D'INTERLOIRE**  
Jean-Martin Dutour passe en revue les atouts des vins de la Loire et la diversité des appellations.



**LA LOIRE EN 11 DOMAINES**  
Perle œnologique dans quelques propriétés emblématiques de la région.

**DE NANTES À SANCERRE, NOTRE SÉLECTION**  
40 cuvées dégustées et notées par Le Figaro.

**VINS DU VAL DE LOIRE**

tous les vins sont dans sa nature.

DÉCOUVREZ NOS 50 APPELLATIONS SUR [WWW.VINSVALDELOIRE.FR](http://WWW.VINSVALDELOIRE.FR)

CRUËZ TRACÉES. 100% VIGNOBLES POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

23 août 2019



VIN

## JOSEPH MELLOTT, L'ORIGINAL 2016

**S**ur le flacon de ce beau sancerre blanc plastronne fièrement la mention « 500 ans d'histoire ». Celle de Joseph Mellot, qui débuta au XVI<sup>e</sup> siècle. A Sancerre justement, une des appellations où le cépage sauvignon blanc qui compose ce 2016 à 100 % connaît sa meilleure expression. De couleur jaune pâle, le vin délivre des notes florales, de buis et d'agrumes. La bouche ample et complexe, non dénuée d'opulence, s'étire, plus tendue en finale, fraîche et citronnée, épicée.

*Valérie Faust*





JOSEPH MELLOTT  
Pouilly-Fumé, Grande Cuvée des Edvins, 2015

| LOIRE, BLANC |

*Loire, White*

Emblématique du centre-Loire, le nom de Joseph Mellot, héritier de 500 ans d'histoire, est une garantie d'excellence. Ce Pouilly-Fumé - sauvignon blanc - « Grande Cuvée des Edvins », issu d'une agriculture raisonnée, est produit en quantités limitées. Fraicheur, finesse et gourmandises sont les maîtres-mots de ce vin complexe, marqué par un nez brioché et, en bouche, des notes d'ananas et de fruits exotiques, mais aussi de noisettes. Emblematic of the center-Loire, the name of Joseph Mellot, heir to 500 years of history, is a guarantee of excellence. This Pouilly-Fumé - Sauvignon Blanc - "Grande Cuvée des Edvins", from a reasoned farming, is produced in limited quantities. Freshness, finesse and delicacies are the key words of this complex wine, marked by a brioche nose and, on the palate, notes of pineapple and exotic fruits, but also hazelnuts.

JUIN 2019

## *Spécial millésime 2018* **Vallée de la Loire**

### **Pouilly-Fumé**

Peu de surprises à Pouilly-Fumé, avec trop de blancs techniques à la vinification expresse pour les rendre souples et gras, mais sans réelle expression du terroir.  
**A.G.**

**14,5-15/20**  
**JOSEPH MELLOTT**

● *Le Troncsec*

Ce blanc bien calé et technique gagne à la fois en précision et en franchise au fil des millésimes.

# Le Parisien

JUILLET 2019



## **Un sancerre**

Avec ses notes de cerise, de mûre et une pointe de pain grillé, ce vin réalisé à partir de pinot noir fait preuve de finesse.

***Cuvée Le Rabault, domaine Joseph Mellot***



Février 2019

## *Notre sympathique sélection*



### **9. Quincy, Jean-Michel Sorbe,**

Toute la friandise du sauvignon blanc, des notes florales et fruitées qui se marient si bien aux chèvres locaux, valençay et crottin.

6 SEPTEMBRE 2018

SPÉCIAL VINS VALLÉE DE LA LOIRE

## Sancerre : entre caillottes et griottes



### Sancerre, les accords

Sur le terroir de sancerre, le sauvignon blanc donne des vins d'une grande précision aromatique et d'une structure incisive et fraîche. Dans leur jeunesse, les vins s'accordent à merveille avec les charcuteries cuites comme les rillettes de porc, les poissons fumés, les asperges blanches, les huîtres crues, des langoustines poêlées au gingembre frais ou la chair fondante des poissons un peu gras. L'accord est parfait avec un assortiment de fromages de chèvre semi-affinés, en particulier le crottin de Chavignol.



### 15,5 - Domaine des Emois

Sancerre (18)

02.48.78.54.54.

Fruits blancs, pêche blanche, gourmand, rond, assez solaire mais avec de la fraîcheur, un vin savoureux assez complet, finale relevée.



### 15 - Joseph Mellot

Sancerre (18)

02.48.78.54.54.

La Grande Châtelaine. Poire williams, bouche solaire, gourmand, savoureux, bien mûr, bonne longueur.

Avril 2016

Catherine Corbeau-Mellot : à l'air du domaine. Une référence en terme de qualité et de bon vin.



JOSEPH MELLOTT

## SANCERREMENT VÔTRE!

LE TOUR SEASONS À HONG KONG, LE CAFÉ QUADRI À VENISE, LE BALTHAZAR À NEW-YORK ET QUATRE DIZAINES D'AUTRES ÉTABLISSEMENTS DE PRESTIGE DANS LE MONDE ONT JN NOM EN COMMUN : ON Y SERT DES VINS DE JOSEPH MELLOTT.

Par Edmée de Bak. Photos : Christian Sasso / DR

Les vins de l'histoire française sont en effet depuis des années au menu des grands restaurants d'une quarantaine de pays. Et les déguster à l'étranger peut leur donner un goût de luxe supplémentaire. Mais on peut aussi aller au plus près, à Sancerre, retrouver, en plus mes, de vin, depuis plus de 500 ans, par conséquent, une génération en génération la saga des vins du Centre-Loire. Dès 1513, l'abbé gènéral de la région des Melot atteste de l'existence d'un Pierre-Etienne en tant que vigneron. Son fils, ce sont ses enfants qui vont goûter le breuvage régional, Henri IV s'extasiait, tant qu'au début, avant que de dire : « Hé ! Quel vin ! Vous mes gailards ? » Vient saint gris ! Ce vin est le mel que j'ai bu ! Si les gens du royaume s'en gaudissent, il n'y aura plus ce

guerra de religion. Les archives de Joseph Mellot ne donnent pas la réponse mais l'histoire note déjà la réputation des vignobles exploités dans le Sancerrois !

### Le pion et l'horizon

Loire, aujourd'hui le voyageur approche de la vieille ville qui, du haut de ses 200 mètres, domine les autres, telle une voie impénétrable sur la Loire. Une nuit, un administrateur local me demande ces vignes portant un ordre impérial en grappe et en grappe à l'assaut du pitor, meurtres symbolisés de Sancerre. Les Melot ont une belle part dans ce paysage où presque exclusivement plantés du saumon blanc et du pinot noir, et où le travail acharné : une terre aux composantes argilo-calcaire, pierreuse et arides impose à la force la renommée mondiale de ces vins au caractère, frais, puissants, purs, floraux, atteignant des sommets de complexité.

### Sommelier de Louis XIV

C'est Catherine Corbeau-Mellot qui, aujourd'hui, tient en mains la destinée de la maison sancerroise. Nous avons le devoir de faire perdurer le bassin de ceux qui ont connu Joseph Mellot.

dit-elle. Et de rappeler Pierre-Etienne me s, aussi César Mellot, sommelier de Louis XIV en 1668. Plus près de nous il y a un grand père, premier vigneron de Sancerre à exposer ses vins à la Foire de Paris et à remporter des médailles. Il est mort en 1809, Joseph cultiverait la propriété en 1870, et son fils Alexandre – le mari de Catherine Corbeau-Mellot –, qui lui succéda en 1954. Conscient du potentiel des vins de Sancerre, ce dernier avait commencé à moderniser son de l'outil de production, accordé le domaine et spécialisé, avec à la tête de Catherine, l'apport d'un dans le monde.

### Génération Catherine

Quand, en 2005, son mari décéda, à l'âge de 44 ans, Catherine se trouva face à un seul et unique familier et professionnel. Elle qui a déjà partagé nonne de plus de 20 ans et une expérience réputée, à la marque plusieurs fois centenaire, doit assumer cette responsabilité de la préservation d'un nom et de la direction d'une entreprise de soixante personnes à main d'œuvre masculine. Catherine Corbeau-Mellot ne s'est pas fêlée. Elle a fait évoluer le domaine de la maison sancerroise et professionnelle de haut niveau, qui connaissent leurs terroirs et s'appuie sur le bout des doigts – « oeno-

logue Frédéric, acquit et le chef de culture Laurent Coussard –, Catherine Corbeau-Mellot s'est engagée dans la certification ISO 14001 et l'agriculture raisonnée. Elle a obtenu le label en 2010, s'engageant sur le respect des milieux, des paysages et de la biodiversité, décidant de contribuer au développement économique et social du territoire, travaillant à la diminution de 5% des émissions annuelles de CO<sub>2</sub>. Une philosophie et une approche évidentes transcrites dans le cahier des charges que tous les collaborateurs de Joseph Mellot s'imposent tout au long des opérations, de la vendange à la vinification, de la maturation à la mise en bouteille. Plus de 100 hectares composent désormais la propriété de Joseph Mellot, et Catherine Corbeau-Mellot est devenue l'une des figures les plus respectées du monde du vin.

### Huit appellations et trente cuvées

Au-delà de sa réputation viticole dans le vignoble du Centre-Loire, l'impénétrabilité de Joseph Mellot est conclue sur les appellations de la région. Hors de ses terres d'origine et des nouveaux domaines achetés, la maison sancerroise s'est enrichie de vignes dans les deux lieux de la Loire et a fait du sauvignon le fil de sa renommée. Ce cépage, qui

selon la légende, a été introduit pour la première fois au côté de Quincy par les moines de l'abbaye de Chauxtales, sur certaines appellations, une petite place au pinot noir et au pinot gris ainsi qu'un tout petit au chassas – que l'on retrouve uniquement à Poilly-sur-Vin. Sancerre, Poilly-sur-Vin, menou-saon, Quincy, veully, cotaux-de-giermois et Châteaumeillant font partie de l'offre prestigieuse de Joseph Mellot, avec une trentaine de parcelles. Lors de notre dernière rencontre, Catherine Corbeau-Mellot nous dit avoir un faible pour le poilly-fumé du Domaine des Mariniers. De cette appellation, Joseph Mellot exploite 25 hectares depuis 1982. On y trouve également le blanc, le Chant des Vignes et la Grande Cuvée des Fédins.

### Sancerre, en mode Mellot

Dans le domaine, savoir-faire et faire-savoir marchent ensemble pour le plus grand bien de nos palais. Ambassadeur oenologique du sancerre et de sa ville, le nom de Joseph Mellot est intimement lié aux vignes sancerroises de la cité. En son centre se trouve la cave historique de la maison où, sur trois niveaux, sont conservés les plus précieux liquors. Dans les tonneaux aux bords choisis dans les forêts locales sont gardés et élevés les vins que vous

trouvez peut-être dans le magasin de la rue Porte-César (l'empereur romain admet, donné son nom à Sancerre...) ou que vous pourrez déguster à l'Auberge Joseph Mellot. Cette table, créée en 1882 et inscrite au guide Cèges, historiques et patrimoniaux, d'Europe est devenue une institution pour tous les gastronomes. La cuisine du terroir est évidemment conçue pour s'aligner aux coupelles de la maison, qu'on découvrirait également à la sortie de la ville dans un cha ouvert aux vues du public. À Sancerre, tous les GPS méritent chez Mellot !



Cave Joseph Mellot, cave de vinification, 02 46 79 54 54. La Vigne et le Vin, 5 rue Pierre-César, 02 46 50 20 33. Auberge Joseph Mellot, 16 rue de la Poste, 02 46 50 20 33.





# JOSEPH MELLOTT



5 0 0   A N S   D ' H I S T O I R E

&

JEAN ■ MICHEL  
**SORBE**  
QUINCY - REUILLY

#### JOSEPH MELLOTT SAS

Route de Ménétréol - D 920 - BP 13 -18300  
SANCERRE - FRANCE

Tél. : 33 (0) 248 785 454 - Fax : 33 (0) 248 785 455

E-mail : [contact@josephmellot.com](mailto:contact@josephmellot.com)

[www.josephmellot.com](http://www.josephmellot.com)

#### DOMAINE JEAN-MICHEL SORBE

131, Route de Quincy  
Le Buisson Long  
18120 BRINAY – France

Tél. : 33 (0) 248 513 017 - Fax : 33 (0) 248 511 347

E-mail : [jeanmichelsorbe@jeanmichelsorbe.com](mailto:jeanmichelsorbe@jeanmichelsorbe.com)

[www.jeanmichelsorbe.com](http://www.jeanmichelsorbe.com)



DOMAINE ENGAGÉ DANS LE  
DEVELOPPEMENT DURABLE



France