



DOMAINE DES ÉCLATS



LA MISE EN LUMIÈRE DU TERROIR

L'histoire d'une transmission et d'une amitié entre 2 familles de vignerons

En juin **2025**, la **Maison Joseph Mellot** reprend le Domaine Michaud en **AOC Touraine-Chenonceaux** et le rebaptise **Domaine des Éclats**.

Les liens entre les familles Michaud et Joseph Mellot remontent au début des années 1980. Thierry Michaud et Alexandre Mellot se rencontrent au lycée viticole de Beaune où, partageant les mêmes valeurs, ils se lient d'une amitié profonde et sincère. L'histoire d'une passion qui conduit la famille Michaud à transmettre son vignoble à la famille Joseph Mellot. Ce sont les fils d'Alexandre, Adrien et Armand Mellot, qui assurent cette transition et perpétuent l'histoire du domaine.



Adrien, Catherine et Armand Mellot



Vignoble du Domaine des Eclats

Le Domaine des Eclats

Situé à **Noyers-sur-Cher**, au cœur du Val de Loire et à quelques encablures du **Château de Chenonceau**, le Domaine couvre une superficie totale de **25 hectares**, dont 21,5 hectares classés en AOC Touraine-Chenonceaux et est certifié en **Agriculture Biologique depuis 2023**. Implanté sur les coteaux du Cher, favorisant un drainage naturel, le vignoble repose sur des **argiles à silex de type perruches sur sous-sol calcaire**. Orientées sud à sud-est, les vignes bénéficient d'un ensoleillement optimal. Les parcelles s'étendent sur les communes de Noyers-sur-Cher et de Châtillon-sur-Cher.





TOURAINE-CHENONCEAUX blanc "SILEX" 2024

Cépage : Sauvignon blanc (vieilles vignes)

Le nez s'ouvre sur les fleurs blanches, la pêche fraîche, l'abricot mûr, avec une touche iodée typique du silex. En bouche, l'attaque est ample, puis le vin se tend, porté par une minéralité nette et ciselée. Finale fraîche, légèrement mentholée, longue et vibrante. Un blanc de relief et de précision. Accords : Poissons, coquillages, cuisine iodée, fromages de chèvre affinés.



TOURAINE-CHENONCEAUX blanc "LES CAILLOUX DE BEL-AIR" 2024

Cépage : Sauvignon Blanc (parcellaire)

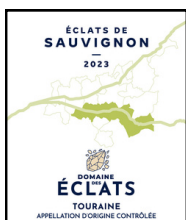
Une expression plus ample du Chenonceaux. Arômes d'acacia, de coing, de miel délicat. La bouche est généreuse avec une matière enveloppante soutenue par un élevage subtil apportant profondeur et relief. La finale est longue, élégante. Un blanc de gastronomie, taillé pour la table. Accords : Poissons en sauce, cuisines asiatiques raffinées.



TOURAINE-CHENONCEAUX rouge "AD VITAM" 2023

Cépage : 70 % Côt, 30 % Cabernet franc

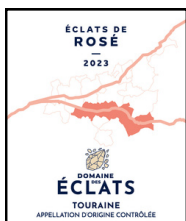
L'intensité maîtrisée. Le Côt apporte la profondeur et le velouté, le Cabernet Franc la fraîcheur et l'élan aromatique. Fruits noirs, griotte, violette, cassis. La bouche est charnue, les tanins sont soyeux, la finale épicée et persistante. Un rouge gourmand, juteux. Accords : Viandes rôties, cuisines aux épices douces.



TOURAINE blanc "ÉCLATS DE SAUVIGNON" 2025

Cépage : Sauvignon blanc

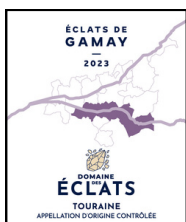
La Loire dans sa version la plus éclatante, directe et énergique. Notes d'agrumes frais, de poire croquante et de fleurs blanches. Attaque vive, bouche droite, finale nette et fruitée. Un vin franc, précis, immédiatement séduisant. Accords : Apéritifs, fruits de mer, entrées fraîches.



TOURAINE rosé "ÉCLATS DE ROSÉ" 2024

Cépage : Pinot gris, Côt et Pinot noir

Robe saumon pâle lumineuse. Nez explosif sur les fruits exotiques et les petits fruits frais. Rosé sec, dynamique, intense, porté par une belle fraîcheur et une finale nette. Un rosé gastronomique, loin des clichés. Accords : Tataki de thon, gambas snackées, légumes grillés.



TOURAINE rouge "ÉCLATS DE GAMAY" 2023

Cépage : Gamay

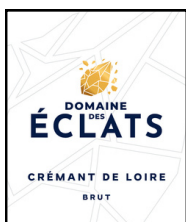
Le fruit à l'état pur. Cerise croquante, groseille, myrtille fraîche. La bouche est juteuse, souple, gourmande, avec une belle énergie. Un rouge de convivialité, à servir légèrement rafraîchi. Accords : Charcuterie, tapas et cuisine de partage.



TOURAINE rouge "ÉCLATS DE CÔT" 2023

Cépage : Côt (Malbec)

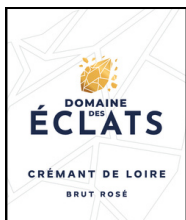
Cépage historique de la Vallée du Cher, le Côt s'exprime ici avec caractère. Robe pourpre profonde. Arômes de cerise, de violette. La bouche est profonde, ronde avec une puissance maîtrisée. Un rouge authentique, vibrant et voluptueux. Accords : pièces de bœuf, burgers.



CRÉMANT DE LOIRE BRUT BLANC

Cépage : Chardonnay, Chenin, Pinot noir et Cabernet Franc

Méthode traditionnelle, élevage sur lattes 12 mois minimum. Bulles fines, nez délicat, bouche souple et équilibrée, avec une touche fruitée, discrète. Fraîcheur et élégance au rendez-vous. Un crémant précis et convivial. Accords : apéritif, desserts peu sucrés, cocktail dinatoire.



CRÉMANT DE LOIRE BRUT ROSÉ

Cépage : Chardonnay, Pinot noir et Cabernet franc

Méthode traditionnelle, élevage sur lattes 12 mois minimum. Bulles fines, fruit croquant, bouche fraîche et harmonieuse. Un rosé effervescent gourmand et raffiné. Accords : apéritif, desserts peu sucrés aux fruits rouges, cocktails estivaux.