



☀ *Alphonse Mellot* ☾

VIGNERONS DE PÈRE EN FILS  
DEPUIS 1513

**In het glas**

## Rijp, zuiver en fris

Hilary Akers had veel slechte ervaringen met Sancerre. Maar onlangs proefde ze er een met de zuiverheid van de beste riesling en de mineraligheid van een chablis.

**S**ancerre is mijn blinde vlek geworden. Ik lees er op een wijnkaart al jaren overheen. En toch was dit de witte wijn die ik het meest opentrok tijdens mijn mislukte tijd in de bediening, begin jaren tachtig. Toen figureerde tijdens professionele proeverijen de Franse Sancerre prominent. En daarna? Ik proefde me door een zee aan schrale, groene Sancerre heen, geurend naar kattenpis, gras, kruisbessen en verregende munt. Sancerre? Nee, dank je.

Tot ik onlangs tijdens een proeverij Alphonse Mellot met zijn La Moussièrre achter een tafeltje zag staan. Zo, beste wijnliefhebbers, hoort Sancerre te

**In de afdronk merk je ineens de volle kracht**



smaken. Het is de meest onsauvignon-blancachtige sauvignon blanc die ik ooit heb geproefd. Niet dat er iets vreemds mee is, juist niet. Hier vind je een zuiverheid alsof we met de beste riesling te maken hebben, met de mineraligheid van een chablis.

Elke Mellot heet heel overzichtelijk Alphonse, al negentig generaties lang. Terwijl in het dorp Sancerre vooral industrieel wordt geoerd, doen de Mellots alles met de hand, de rendementen zijn laag, veel stokken zijn oud, en het bedrijf is biodynamisch. De Mellots hebben goud in handen: 35 van de 50 hectare van de mooiste wijngaard, La Moussièrre, op rotsachtige kalkbodembodem, net als in Chablis.

De 2016 is piepjong. Hij geurt rijp, zuiver en fris, heel fruitig – gele pruim, peer, tikje abrikoos. In de mond niet vet maar wel rond, heel sappig, de zuren nog vrij strak en in de afdronk merk je opeens de volle kracht. Proef een fles en leg de rest een jaartje, of twee, weg. Dan wordt hij nog mooier en mineraliger. — Hilary Akers

**Alphonse Mellot,**  
*Sancerre La Moussièrre*  
2016