



Sancerre  
Pouilly-Fumé

Quincy

Reuilly

Menetou-Salon

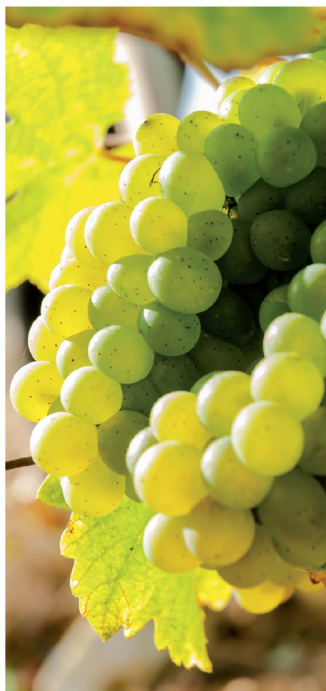
Coteaux du Glénnois

Châteaumeillant



JOSEPH MELLOTT

5 0 0   A N S   D ' H I S T O I R E





Sancerre



Sancerre Pouilly-Fumé Quincy Reuilly Menetou-Salon Coteaux du Giennois Châteaumeillant

# JOSEPH MELLOT,

vignerons à Sancerre depuis 5 siècles  
*5 centuries of winemaking in Sancerre*



## C'est à Sancerre que notre famille plonge ses racines.

Dès 1513, Pierre-Etienne Mellot est attesté comme vigneron et depuis, chaque génération a eu à cœur de consolider et de développer cet héritage. Ainsi César Mellot, qui deviendra en 1698 Conseiller viticole auprès de Louis XIV veillera-t-il à assurer la renommée de ce cru auprès du Roi et des plus fins palais de son époque ! D'autres Mellot, au fil des siècles, transmettront leur savoir-faire dans l'art d'élaborer de grands vins. Plus près de nous, en 1984, Alexandre Mellot rejoint son père Joseph et impulse une nouvelle dynamique. Une politique poursuivie par Catherine Corbeau Mellot à la suite de son époux.

## Un acteur éco-responsable

Notre domaine a été la première entreprise du Centre-Loire à avoir été certifiée ISO 14001 et ce dès, 2009. Ainsi, l'ensemble de nos vins bénéficie d'une traçabilité totale, de la vigne à la bouteille. Acteur majeur du développement social et économique de la région, Joseph Mellot a obtenu également en 2010 la qualification Agriculture Raisonnée, visant à réduire son impact environnemental, à encourager la biodiversité et à respecter et préserver les milieux naturels.

**Aujourd'hui, grâce à son dynamisme, notre maison exploite plus de cent hectares, elle est en mesure de proposer toutes les appellations du Centre-Loire dont elle est la référence et la fière ambassadrice.**

## Our family's roots run deep in the soil of Sancerre.

Since 1513 when Pierre-Etienne Mellot first established this long and prestigious line of winemakers, every generation has renewed the family's commitment to the art of fine winemaking. Over the centuries, generations of Mellots have handed down their knowledge and expertise, enhancing and developing the family legacy. César Mellot was a notable example; in 1698 he became wine advisor to King Louis XIV. This influential position enabled him to promote the wine of Sancerre among the nobility, ensuring its popularity throughout the courts of Europe. More recently, in 1984 Alexandre Mellot joined his father Joseph, signalling the beginning of a new and dynamic era for the estate. Following on from her husband, Catherine Corbeau Mellot has continued to pursue this innovative approach.

## Environmental commitment

In 2009 we were the first Centre-Loire wine estate to obtain the ISO 14001 certification. This standard provides a guarantee of the total traceability of all our wines, from the vine to the bottle. In 2010 Domaine Joseph Mellot was awarded the "Agriculture Raisonnée" ("Integrated Viticulture") certification, recognising our commitment to reducing our environmental impact, encouraging biodiversity and preserving the natural environment.

**Today, the Joseph Mellot estate cultivates over 100 hectares, enabling us to offer our customers the full range of wines from the Centre-Loire appellations. As the only producer of wines from all the Centre-Loire appellations, Joseph Mellot is their proud ambassador.**



# La palette Joseph Mellot

## Joseph Mellot wines

Des terroirs exceptionnels qui subliment le Sauvignon  
*Exceptional "terroirs" for exceptional grapes*

Alchimie d'un grand cépage et de terroirs singuliers, il n'y a pas d'autre endroit au monde où le Sauvignon s'exprime avec autant de noblesse et en des nuances aussi subtiles.

### Sancerre "le seigneur"

C'est ici le cœur historique de la maison Joseph Mellot qui y possède près de 50 hectares sur les plus belles parcelles. Vignoble emblématique, sur la rive gauche de la Loire, Sancerre s'étend à flanc de collines, qui culminent jusqu'à 400 m d'altitude, et couvre près de 3000 hectares. On y distingue 3 types de sols : à l'ouest, les Terres Blanches, royaume des marnes argilo-calcaires du Kimméridgien qui confèrent aux vins une superbe ampleur. Puis au centre des collines très pierreuses des Caillottes, à dominante calcaire apportent aux vins une puissante minéralité. Enfin à l'est, les Silex apportent leur touche minérale de pierre à fusil.

Le Domaine cultive à Sancerre, le Sauvignon, dont sont issus les célèbres vins blancs, et le Pinot Noir, avec lequel sont produit des vins rouge et rosés, d'une grande finesse.

### Pouilly-Fumé "le charmeur"

Entre Berry et Bourgogne, sur la rive droite, l'appellation couvre près de 1300 hectares où l'on retrouve la même complémentarité de sols qu'à Sancerre : marnes kimméridgiennes, silex et calcaire. Le Sauvignon prend ici une séduisante et harmonieuse complexité aromatique, à la fois fruitée et florale.

*Nowhere else in the world does the Sauvignon grape express such subtle and refined nuances, the result of a remarkable alchemy between the distinguished Sauvignon grape variety and the exceptional "terroir" upon which it grows.*

### Sancerre "le seigneur"

*It is here in Sancerre, the beating heart and historic home of the Joseph Mellot estate, that almost 50 hectares of our vineyards occupy some of the appellation's most revered plots.*

*Situated on the left bank of the river Loire, the iconic vineyards of Sancerre stretch across rolling hillsides, reaching altitudes of 400m at their highest and covering almost 3000 hectares.*

*Three distinctly different soil profiles are to be found: to the west of the appellation area, clay and limestone Kimmeridgian marls form the "terres blanches" ("white soils") which lend a wonderful roundness to the wine. In the centre of the appellation area, the stony "caillottes" slopes are predominantly limestone, bringing a powerful minerality to our wines.*

*To the east of the appellation area, the more flinty soils bring quite a different flavour, offering a delicate, mineral taste of gun-flint.*

*The Domaine cultivates Sauvignon Blanc grapes for our distinguished Sancerre white wines, while Pinot Noir grapes are used to produce excellence in our Sancerre reds and rosés.*

### Pouilly-Fumé "le charmeur"

*Lying between the old French province known as "Le Berry" and the Burgundy region, this appellation is situated on the right bank of the river Loire and covers a total of almost 1300 hectares. The same range of soils is to be found as in Sancerre: Kimmeridgian marls, flint and limestone. Here the Sauvignon grape expresses a seductive and harmonious aromatic complexity, both fruity and floral.*

### Pouilly-sur-Loire "le confidentiel"

Délimitée par les mêmes contours que Pouilly-Fumé, l'appellation totalise quelques 30 hectares et tire sa particularité du cépage Chasselas. A savourer jeunes, ce sont des vins blancs très aromatiques.

### Coteaux du Giennois "le désaltérant"

A cheval sur la Nièvre et le Loiret, le vignoble s'étend le long de la Loire, et recouvre presque 200 hectares, avec des sols siliceux et calcaires. Il produit des vins rouges et rosés issus de l'assemblage de Pinot Noir et du Gamay, ainsi que des vins blancs issus du Sauvignon qui se révèlent toujours d'une jolie légèreté fruitée.

### Menetou-Salon "l'élégant"

Ce petit vignoble de 500 hectares doit sa personnalité aux marnes du kimméridgien et au calcaire. Le Sauvignon y puise une grande vivacité et une tension minérale tandis que le Pinot Noir révèle des vins rouges et des vins rosés fruités, plein d'allant.

### Quincy "le fringant"

Avec seulement 230 hectares, Quincy jouit cependant d'une très ancienne réputation. C'est sans doute le

berceau historique du Sauvignon, son cépage exclusif. Situé au nord-ouest de Bourges, il est implanté sur une ancienne terrasse du Cher qu'il surplombe, à dominante de sables et de graves. Ses vins séduisent par leur profil frais et fruité.

### Reuilly "le gourmand"

Situé au sud-ouest de Quincy auquel on le lie souvent, Reuilly sur ses 220 hectares développe pourtant une personnalité différente. Ses terroirs complémentaires de marnes, de graves et de sable assurent aux vins blancs une agréable ampleur, du gras et de la vivacité. Les vins rouges y sont généreux et aromatiques. Les vins rosés, d'une grande délicatesse, tirent leur originalité de leur cépage de Pinot Gris.

### Châteaumeillant "le discret"

Entre bassin parisien et massif central, au sud du département du Cher, cette petite appellation de 96 hectares, sur sols argilo-sableux, produit des vins rouges, issus de Gamay et de Pinot Noir, délicats, aux arômes de fruits rouges, légèrement épicés et des rosés frais et élégants, plaisants pour leur finesse aromatique.

### Pouilly-sur-Loire "le confidentiel"

*Inhabiting the same hillsides as the Pouilly-Fumé appellation, this AOC covers 30 hectares, its distinctive feature being the use of the Chasselas grape variety. These white wines are particularly aromatic and are best enjoyed young.*

### Coteaux du Giennois "le désaltérant"

*To the north of Pouilly-Fumé and Sancerre, this appellation extends along both banks of the Loire towards the town of Gien. Encompassing both flinty and limestone soils, the appellation area covers almost 200 hectares, producing elegant red and rosé wines from a blend of Pinot noir and Gamay grapes, and crisp, fruity white wines from the Sauvignon Blanc variety.*

### Menetou-Salon "l'élégant"

*This small appellation of 500 hectares to the west of Sancerre near the city of Bourges, owes its character to the Kimmeridgian marls and limestone soils upon which the vines are planted. The Sauvignon Blanc grapes produce refreshingly aromatic whites, drawing their mineral tension from these soils. The Pinot Noir grapes produce light and fruity reds and rosés.*

### Quincy "le fringant"

*Although only 230 hectares in size, Quincy is a historic white wine appellation, exclusively cultivating the Sauvignon Blanc grape variety. Situated to the north-west of Bourges, along the banks of the river Cher, its sandy, gravelly soils produce racy white wines that seduce with their fresh and fruity character.*

### Reuilly "le gourmand"

*Situated just to the south-west of Quincy, the 220 hectares of the Reuilly appellation express a subtly different character. The marls that complement the gravelly, sandy soils add body to the white wines, offering roundness and vivacity. The reds are generous and aromatic. The pale rosé wines of Reuilly, renowned for their delicate character, owe their originality to the Pinot Gris grape variety from which they are produced.*

### Châteaumeillant "le discret"

*Further to the south of the city of Bourges, lying between the Parisian basin and the Massif Central, this small appellation covers 96 hectares. Situated on sandy, clayey soils, the Châteaumeillant appellation produces delicate, light and spicy red and rosé wines from a blend of Gamay and Pinot Noir grapes, expressing a pleasant bouquet of red-fruit aromas.*





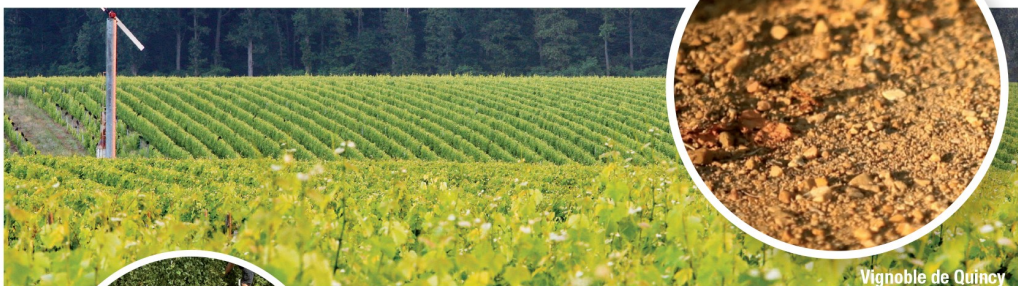
Vignoble de Sancerre



Vignoble de Pouilly-Fumé



Vignoble de Menetou-Salon



Vignoble de Quincy



Vignoble de Reuilly



Crédit Photo : Laurent Perreau.



# Des vins de gastronomie

## Wine and *Gastronomy*

A la fois plaisants et racés, nos vins se prêtent idéalement au jeu des alliances avec la table. Compagnons d'une cuisine voyageuse bien dans l'air du temps ou d'une traditionnelle cuisine de terroir, ils savent relever tous les défis.

Bien sûr, ils sont les partenaires naturels et régionaux des fameux crottins de Chavignol à tous leurs stades de maturité.

Leur minéralité les rend aussi incontournables avec un plateau de fruits de mer pour un accord vivifiant qui sonne toujours juste.

Simplement poêlés ou apprêtés de manière plus sophistiquée, tous les crustacés nobles comme le homard, ou la langouste, seront aussi remarquablement mis en valeur.

Enfin, grâce à leur puissance savamment équilibrée par leur fraîcheur, ils invitent à l'exotisme : le répertoire thaïlandais ou chinois permet des alliances très subtiles.

*Both pleasant and racy, our wines are the perfect complement to a varied range of cuisines; while providing a flattering accompaniment to many traditional French dishes, they are also a surprisingly good match for many more exotic recipes.*

*Our wines are a natural companion to the celebrated local "crottin de Chavignol" goat's cheese, and their minerality offers a crisp and lively pairing for a seafood platter. Shellfish such as crayfish or lobster, whether lightly sautéed or more elaborately prepared, will be flattered by the qualities of our wines, whose delicate balance is perfectly suited to the aromatic complexity of Thai or Chinese food.*

# Rendez-vous à Sancerre !

## Next stop Sancerre!

Pionnier dans l'œnotourisme, amoureux des bons produits, nous vous proposons de faire halte à Sancerre pour goûter à un art de vivre authentique.

### S'initier

#### Chai

Route de Ménétréol - D 920

Tél. : 02 48 78 54 54 - [www.josephmellot.com](http://www.josephmellot.com)

#### Boutique - La vigne et le vin

Au centre du village de Sancerre - 5 rue Porte César

Tél. : 02 48 54 00 90 - [www.lavigne-et-levin.com](http://www.lavigne-et-levin.com)

### Savourer

#### L'Auberge Joseph Mellot

16, nouvelle place, 18300 Sancerre

Tél. : 02 48 54 20 53 - [www.aubergejosephmellot.com](http://www.aubergejosephmellot.com)

### Se reposer

#### Le gîte vigneron La Chatellenie

1 rue Saint-Denis, 18300 Sancerre

Tél. : 02 48 78 54 54 - [www.gitelachatellenie.com](http://www.gitelachatellenie.com)

*Pioneering wine tourism, promoting the quality of our local produce, we invite you to take a break in Sancerre and taste our authentic art of living.*

### Taste

#### Chai

Route de Ménétréol - D 920

Tel.: 02 48 78 54 54 - [www.josephmellot.com](http://www.josephmellot.com)

#### Shop - La vigne et le vin

In the centre of Sancerre - 5 rue Porte César

Tel.: 02 48 54 00 90 - [www.lavigne-et-levin.com](http://www.lavigne-et-levin.com)

### Eat

#### L'Auberge Joseph Mellot

16, nouvelle place, 18300 Sancerre

Tel.: 02 48 54 20 53 - [www.aubergejosephmellot.com](http://www.aubergejosephmellot.com)

### Relax

#### The winemaker's "gîte" La Chatellenie

1 rue Saint-Denis, 18300 Sancerre

Tel.: 02 48 78 54 54 - [www.gitelachatellenie.com](http://www.gitelachatellenie.com)

Gîte Vigneron

La  
Chatellenie

à Sancerre



Boutique - La vigne et le vin



Auberge Joseph Mellot



Extérieur chai Joseph Mellot



# JOSEPH MELLOTT

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

Route de Ménétréol - D 920 - 18300 SANCERRE

Tél. : 02 48 78 54 54 - josephmellot@josephmellot.com

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



## PAR LA ROUTE

**Depuis Paris :** Autoroute A6 puis A77 - Après le péage de Cosne sur Loire, prendre la sortie n°24 « Aire des vignobles », puis la direction de Sancerre, départementale n°920 - Route de Ménétréol.

**Depuis Paris :** Autoroute A71 Orléans Bourges A71 - Sortie à Bourges, direction Auxerre (rocade de Bourges) puis la direction Sancerre (Attention bifurcation à gauche en direction de Sancerre) - Sancerre se situe à 42 km de Bourges, départementale n°920.

## PAR LE TRAIN

**Départ :** GARE DE PARIS-BERCY - **Arrivée :** GARE DE COSNE-COURS-SUR-LOIRE ou TRACY-SUR-LOIRE.

## BY ROAD

**From Paris:** Autoroute A6 then A77 - After the motorway toll station at Cosne sur Loire, leave the autoroute at exit 24 "Aire des Vignobles", then take the D920 - Route de Ménétréol - direction Sancerre.

**From Paris:** Autoroute A71 towards Orléans & Bourges - Exit at Bourges, take the ringroad - direction Auxerre - then follow signs for Sancerre (don't miss the left turn signposted Sancerre). Sancerre is 42km from Bourges along the D920.

## BY TRAIN

**Departure:** PARIS-BERCY station - **Arrival:** COSNE-COURS-SUR-LOIRE station or TRACY-SUR-LOIRE.

