



Mit Catherine Corbeau-Mellot im Rebberg.

Frankreich (Loire): Domaine Joseph Mellot

Mit grossem Interesse verfolgen wir Catherine Corbeau-Mellots Erzählungen aus der Geschichte **ihres über 500jährigen Weinguts**: «Einer unserer Vorfahren, César Mellot, fungierte im 17. Jahrhundert gar als Weinberater des Sonnenkönigs Louis XIV. Bereits 1882 eröffnete unsere Familie dann das erste Restaurant in Sancerre, das so illustre Gäste wie beispielsweise Claude Monet bewirten durfte.» Nach dem frühen Tod ihres Gatten im Jahr 2005 übernahm Catherine den Betrieb und führte ihn mit enormer Hingabe auf ein nochmals höheres Niveau. **Für ihre Leistungen im Qualitätsweingebau und ihre Verdienste im Bereich des naturnahen Rebbaus wird sie in ganz Frankreich bewundert**; 2007 würdigte sie das französische Landwirtschaftsministerium mit dem «Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole» und 2022 als bislang einzige Frau mit der Auszeichnung «Commandeur dans l'Ordre du Mérite Agricole».

Besonders gut gefallen haben uns folgende, anlässlich der ausführlichen Degustation vor Ort verkosteten Weine:



Pouilly-Fumé «Le Chant des Vignes» (weiss, trocken) 2024
Domaine Joseph Mellot, IP-Produktion
 100% Sauvignon Blanc

Fr. 21.—
 (statt Fr. 24.—)

Lebendiges, glasklares Bouquet mit Zitrusnoten und dem typischen Feuersteinaroma, das von den Silex-Böden stammt; trocken und straff am Gaumen, mit einer kühlen, noblen Mineralität. Passt perfekt zum

Apéro, aber auch zu leichteren Fischgerichten oder Austern. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027.



Sancerre «La Grande Châtelaine» (weiss, trocken) 2022
Domaine Joseph Mellot, IP-Produktion
 100% Sauvignon Blanc

Fr. 36.—
 (statt Fr. 42.—)

Der von einer besonderen Parzelle und nur in kleinen Mengen erzeugte «La Grande Châtelaine» ist das **Flaggschiff des Betriebs und rangiert unter den besten und edelsten Sancerre-Gewächsen**; er wird im Eichenfass vergoren, auf der Hefe gelagert und insgesamt 19 Monate im Fass gereift. Dieser füllige und doch sehr frische, noble Sancerre zählt zu den ganz grossen Sauvignon Blanc und begleitet hervorragend Meerfisch, *fruits de mer* und Käse wie beispielsweise Comté. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2030.

