

Domaine Pellé - Menetou-Salon Morogues Blanc - 2017



Depuis l'origine, cette cuvée, au cœur de la gamme, constitue un des fers de lance du Domaine, qui entend bien porter haut les couleurs des terroirs de Morogues. Elle assemble la production de 7 parcelles situées sur les coteaux les plus hauts de l'appellation, bénéficiant d'un bon ensoleillement mais aussi d'une relative fraîcheur.

Si les expositions très variées (est, ouest et sud) permettent d'ajuster au plus fin la maturité et les équilibres des raisins, l'ensemble des vignes s'immiscent ici dans un substrat de marnes kimméridgiennes typique des terroirs de Morogues. Un sol qui va donner au vin de la structure mais aussi cette finesse minérale et saline caractéristique.

Après un pressurage lent et très délicat des jus, la fermentation sur levures indigènes se fait en cuves inox avant que le vin ne soit ensuite élevé 6 mois environ sur ses lies, dans différents types de contenants : cuves inox (majoritaires ici), mais aussi cuves bois tronconiques et fûts, qui vont renforcer le relief et l'intensité aromatique du vin.

En 2017, ce Morogues séduit par sa fraîcheur et sa subtilité aromatique. Dès le premier nez, on voyage dans un beau paysage floral printanier, entre petites fleurs blanches, boutons de rose, œillets, mais aussi la menthe et la coriandre fraîche et le gazon juste coupé. Une note crayeuse souligne la finesse du vin, tandis que les agrumes, citron jaune et pamplemousse en tête, renforcent la sensation d'une fraîcheur stimulante.

La bouche, juteuse à souhait, ne manque pas de densité : dotée d'une texture soyeuse et fluide, elle confirme l'impeccable qualité du fruit, sur des saveurs de pomme, de mandarine, de citron vert et une touche d'ananas. Et toujours cette fraîcheur, portée par des évocations de plantes aquatiques et de pierre mouillée, qui prolongent une finale particulièrement nette et élégante.

Un vin pur et « purifiant », qui devrait vous ravir sur un carpaccio de Saint-Jacques, des brochettes de gambas ou un poisson grillé. Sans parler bien sûr d'un fromage de chèvre plutôt sec.

Domaine Pellé - Menetou-Salon Morogues Blanc - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Frais et subtil : fleurs blanches, boutons de rose, œillets, menthe et coriandre fraîches, gazon juste coupé, craie humide, citron jaune, pomelos, pomme, ananas.

Bouche : Jus cristallin, soyeux très fluide, beaucoup de fruits frais (agrumes, ananas) et une empreinte minérale délicate, légèrement fumée, qui rend la finale salivante.

Accords mets-vins : Carpaccio de Saint-Jacques, ceviche de cabillaud, brochettes de gambas marinées. Saumon grillé. Chèvre plutôt sec.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/2 h) avant le service



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques