

Domaine Pellé - Menetou-Salon Vignes de Ratier - 2017



Voici peut-être la cuvée la plus « minérale » du Domaine, issue d'une belle parcelle de 5 hectares, qui conjugue comme rarement à Menetou-Salon puissance et fraîcheur.

Exposée au Sud et au Sud-Ouest, la vigne d'une trentaine d'années jouit ici d'un très bon ensoleillement qui confère au raisin une haute maturité. Ce fût le cas en 2017, avec des mois d'été secs et ensoleillés. Mais surtout, le sol est très mince (moins de 50 centimètres) laissant très vite place à la roche-mère kimméridgienne. Le système racinaire de la vigne est totalement imprégné par ces calcaires et se nourrit en profondeur des éléments minéraux qu'ils renferment.

C'est bien cette empreinte minérale si distinctive que Paul-Henry recherche ici et qu'il parvient à faire scintiller dans le vin avec une admirable précision. On sent, en outre, une très grande maîtrise des élevages, combinant avec maestria cuves inox, cuves bois tronconiques et fûts, au service de l'expression la plus juste possible de l'imbrication entre le fruit et le sol.

L'identité et la puissance du terroir s'expriment dès le premier nez sur une touche crayeuse et fumée bien affirmée, accompagnée de notes épicées évoquant le poivre et le piment doux. A cette dimension minérale répondent des arômes floraux délicats, aériens, évoquant la rose, la primevère et la menthe fraîche. La qualité et la maturité du fruit sont absolument irréprochables : les saveurs de melon, de nectarine et de citron s'entremêlent en bouche, toujours encadrées par une trame épicée et saline qui ne vous quitte pas.

Droit, puissant et très sapide, ce Menetou « Vignes de ratier » devrait encore gagner en fluidité et en éclat si vous le laissez s'affiner 1 à 2 années supplémentaires en cave. Il se mariera alors parfaitement à des asperges blanches sauce mousseline ou un bar en croûte de sel accompagné d'un beurre blanc légèrement citronné. Du très haut niveau !

Domaine Pellé - Menetou-Salon Vignes de Ratier - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Une touche crayeuse et fumée affirmée, rose, primevère et menthe fraîche, poivre et piment doux. Melon, nectarine, citron.

Bouche : A la fois charpenté, tendu, bien sec et traçant. La droiture impressionne, la percussion minérale aussi. Le fruit n'est pas en reste. Finale vibrante et saline.

Accords mets-vins : Velouté d'asperges. Bar ou daurade en croûte de sel et beurre blanc. Chèvre frais ou affiné.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques