

Domaine Pellé - Menetou-Salon Vignes de Ratier - 2018



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 d'un très bon ensoleillement qui confère au raisin une haute maturité. Mais surtout, le sol est très mince (40 centimètres environ) laissant vite place à la roche-mère de marnes kimméridgiennes. Le système racinaire de la vigne est totalement imprégné par ces calcaires si riches en fossiles marins 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. Il a su aussi, sur ce millésime pourtant réputé solaire, préserver une sensation de fraîcheur qui ne vous quitte pas tout au long de la dégustation. On perçoit également sa 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 calcaire bien affirmée, accompagnée de nombreuses notes épicées évoquant le poivre blanc et le gingembre. A cette expression minérale répondent des arômes végétaux délicats, aériens, évoquant la lavande, la coriandre et la menthe fraîche. L'éclat et la fraîcheur du fruit s'expriment avec intensité sur des évocations de pommes (Granny et Reinette), de poire, de banane mais aussi sur des touches toniques de physalis et de citron vert.

L'empreinte du sol ne vous quitte pas, donnant à la bouche ses fins amers et cette dimension poivrée revigorante. Le vin se montre juteux et élastique, très savoureux, sur des évocations franches de noyaux de pêche et de fruits blancs. La persistance et l'allant de la finale finissent de nous convaincre que l'on tient là un véritable concentré de terroir et d'énergie, parfaitement interprété par Paul-Henry.

Idéal sur des grosses asperges blanches en sauce mousseline ou un bar en croûte de sel accompagné d'un beurre blanc légèrement citronné : voici un vin qui fait du bien !

Domaine Pellé - Menetou-Salon Vignes de Ratier - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Craie, poivre blanc, gingembre.
Lavande, coriandre et menthe fraîche.

Pommes (Granny et Reinette), poire,
banane, des touches toniques de physalis
et de citron vert.

Bouche : Juteuse et élastique, très
savoureuse, sur des évocations franches
de noyaux de pêche et de fruits blancs.
Fins amers minéraux et saveurs poivrées
dynamisent la longue finale.

Accords mets-vins : Asperges blanches
sauce mousseline. 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 : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques