

Domaine Pellé - Menetou-Salon Vignes de Ratier - 2019



Sur ce magnifique millésime 2019, voici peut-être le vin le plus sensuel et gourmand aujourd'hui, une sensualité crémeuse et fruitée parcourue d'un vent de fraîcheur iodée qui semble tout droit venu de l'Océan...

Cette cuvée de référence chez Pellé naît sur une belle parcelle de 5 hectares, exposée au Sud et au Sud-Ouest. La vigne d'une trentaine d'années jouit d'un bon ensoleillement qui confère au raisin une haute maturité. En outre, 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 riches en fossiles marins et se nourrit en profondeur des éléments minéraux qu'ils renferment.

C'est bien cet équilibre entre densité charnue, rondeur d'un côté, et cette empreinte minérale fraîche et iodée, cette délicatesse épicée de l'autre, que Paul-Henry recherche ici et qu'il a parfaitement trouvé sur ce millésime 2019. Encore une fois, la maîtrise et la précision des élevages sont admirables, combinant avec maestria cuves inox, cuves bois tronconiques et fûts, au service de l'expression la plus juste possible du fruit et le sol.

On démarre au premier nez sur la gourmandise des fruits blancs en coulis, entre pêche et poire Williams, complétés de fines nuances absolument irrésistibles de caramel, d'île flottante et de meringue. Rassurez-vous : la fraîcheur est aussi au rendez-vous ! Peu à peu, ce sont les embruns océaniques qui semblent souffler au-dessus du verre, sur une évocation d'eau de mer et de planctons. Des notes de verveine et de coriandre renforcent la fraîcheur aérienne du deuxième nez.

L'empreinte du sol ne vous quitte pas en bouche, donnant de fins amers évoquant le poivre blanc et les zestes d'agrumes, ainsi qu'une salinité salivante. Une minéralité délicate qui s'équilibre parfaitement avec une matière séveuse, texturée et enveloppante, pleine de pomme Boskoop et de poire Passe-Crassane compotées, d'ananas et de mangue. La persistance, la précision et le dynamisme 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.

Jeune, on dégustera ce Menetou-Salon Vignes de Ratier pour accompagner une sole grillée et ses rates du Touquet ou des langoustines en tempura. Ou encore un tartare de bar aux herbes fines. Plus tard, un Saint-Pierre ou une barbue rôtie accompagnée d'une purée de céleri ou d'une tombée d'épinards.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pellé - Menetou-Salon Vignes de Ratier - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Sensuel et gourmand : fruits blancs en coulis, entre pêche et poire Williams, complétés de fines nuances absolument irrésistibles de caramel, d'île flottante et de meringue. Embruns, plancton.

Fraîcheur de la verveine et de la coriandre.

Bouche : L'empreinte du sol ne vous quitte pas, avec sa salinité et ses fins amers de poivre blanc et de zestes d'agrumes. Une minéralité délicate qui s'équilibre avec une matière séveuse et enveloppante, sur la pomme Boskoop, la poire Passe-Crassane et la mangue.

Accords mets-vins : Une sole grillée et ses rates du Touquet ou des langoustines en tempura. Ou encore un tartare de bar aux herbes fines. Plus tard, un Saint-Pierre ou une barbue rôtie accompagnée d'une purée de céleri ou d'une tombée d'épinards.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques