

Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Blanchais - 2020



C'est au début des années 1980 qu'Eric Pellé, le père de Paul-Henry, a eu l'intuition d'isoler la production de la parcelle des Blanchais et de la vinifier séparément. Bien lui en a pris tant il est clair que ce vin s'est affirmé, millésime après millésime, comme une des expressions les plus abouties et intensément minérales de l'appellation.

Les vieilles vignes de plus de 50 ans, plantées à l'époque en sélection massale, bénéficient d'un terroir complexe : en surface les argiles et les calcaires sont parcourues par des veines de silex, tandis que la plante a eu largement le temps de s'immiscer en profondeur dans le sous-sol de marnes kimméridgiennes. Si les sols apportent puissance et intensité minérale, l'exposition au Nord-Est quant à elle amène une fraîcheur particulièrement bienvenue. D'autant qu'ici aussi, les étés chauds et secs se succèdent.

Paul-Henry perpétue avec brio et constance le travail initié par son père, disparu bien trop tôt. Après un pressurage très doux et une fermentation lente, sur levures indigènes, en cuves inox et bois thermo-régulées, le vin est ensuite élevé essentiellement en demi-muids et en vieux foudres. Une utilisation particulièrement judicieuse et maîtrisée du bois qui va, au fil des mois, souligner le relief naturel de ce vin, en préserver l'énergie interne sans jamais dénaturer sa belle sophistication aromatique.

Dès le premier nez, on est séduit par l'équilibre qui règne ici entre l'expression tendue et finement iodée des calcaires, l'éclat d'un fruit parfaitement mûr et la fraîcheur chlorophyllienne et florale typique des grands terroirs de Menetou-Salon. On voyage entre les zestes de citron vert et de pamplemousse, la pomme Granny, la poire, l'abricot et la pêche de vigne, l'amande juste blanchie et la pierre frottée, mais aussi les coquillages et les embruns, la verveine, le pollen, les petites fleurs blanches ou encore les fougères... Sans oublier une note excitante de poivre blanc.

On retrouve, dans une bouche ample et séveuse, les marqueurs aromatiques du nez, autour des agrumes, frais et toniques, entre citron, orange Outspan et pomelo, des épices stimulantes, quelques herbes fines plutôt citronnées, comme la verveine, et une touche marine évoquant les algues. Dense, intense mais fuselée, la finale impressionne par l'énergie minérale qu'elle déploie.

S'il est déjà expressif, nous vous recommandons de laisser ce superbe Blanchais se délier 3 ou 4 années supplémentaires en cave : vous l'apprécierez alors pleinement, dans toute sa complexité et sa vitalité, sur un plateau de crustacés (langoustines, tourteau, homard...), un « vitello

tonnato » ou un dos de cabillaud poché au zeste de citron et pointe de curry.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Blanchais - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets or gris

Nez : Equilibre et fraîcheur : zestes de citron vert et de pamplemousse, pomme Granny, poire, abricot et pêche de vigne, amande juste blanchie et pierre frottée, coquillages et embruns, verveine, pollen, petites fleurs blanches, fougères.

Bouche : Ample et séveuse, autour des agrumes, frais et toniques, entre citron, orange Outspan et pomelo, nos épices stimulantes, nos herbes fines plutôt citronnées, comme la verveine, et une touche marine évoquant les algues.

Finale fuselée aux accents salins

Accords mets-vins : Un plateau de crustacés (langoustines, tourteau, homard...), un « vitello tonnato » ou un dos de cabillaud poché au zeste de citron et pointe de curry.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques