

Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Blanchais - 2012



D'une élégance lumineuse et diaphane, gorgé d'un fruit mûr mais tonique, ce superbe et énergique Menetou-Salon Les Blanchais 2012 ne paraît vraiment pas son âge. Ni évolution, ni réduction mais un fruit éclatant de pureté, des agrumes plus vrais que nature et un noyau minéral, iodé, salin et épicé, qui porte le vin en avant et ne cesse de nous faire saliver.

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, élégantes et intensément minérales de l'appellation.

Les vieilles vignes de plus de 50 ans, plantées à l'époque en sélection massale, bénéficient ici d'un terroir d'une rare complexité : 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 le sol apporte puissance et intensité minérale, l'exposition au Nord-Est amène, quant à elle, une fraîcheur particulièrement bienvenue.

En le versant dans le verre, presque ébloui par l'éclat lumineux de sa robe, nous pressentons que le vin a conservé une insolente jeunesse. Confirmation dès le premier nez, à la fois sensuel mais frais et aérien : le coing bien mûr, la poire et la pomme se marient avec une dimension iodée évoquant algues et coquillages. On distingue également une dimension végétale complexe, où se mêlent des notes subtiles de champignons fins, entre girolles et amanite des Césars, et de céleri. Au fil de l'aération, les agrumes reviennent en force, sur les citrons jaunes et verts, le zeste d'orange et le pomelo. La sensation de fraîcheur et d'énergie qu'ils apportent est renforcée par une note mentholée et une excitante touche de gingembre.

On retrouve en bouche ce bel équilibre entre le volume nourrissant des fruits blancs bien mûrs et la fougue acidulée des agrumes, qui s'affirment encore davantage. Le citron vert et la pulpe d'orange excitent nos papilles, tout comme ces touches nettes de fruit de la passion et de kiwi. L'énergie des agrumes est parfaitement servie par une expression poivrée intense. La finale, imprégnée d'une salinité pierreuse salivante, confirme la grande envergure de ce Blanchais, qui n'est pas sans rappeler certains grands Vaillons chablisiens... Idéal sur un sandre au court-bouillon accompagné d'un gratin d'épinards ou de blettes. Ou encore une belle sole rôtie, servie avec des légumes nouveaux glacés, petit oignons et navets en tête.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Une leçon d'équilibre et de finesse.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Blanchais - 2012



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Sensuel et frais : craie humide, beurre fondu, cerfeuil et lavande, miel sophistiqué, acacia, clafoutis à la pêche, notes subtiles de girofle et d'amanite des Césars, fruits blancs rôtis, fleur de cuir, blé.

Bouche : Fraîcheur d'une eau de source et puissance épicée. C'est une déclinaison de poivres (vert, blanc ou rose) qui anime un noyau délicieusement fruité. Les agrumes s'affirment, entre berlingots acidulés, citron vert, écorce d'orange et pomelo

Accords mets-vins : Une sole rôtie accompagnées de légumes nouveaux glacés (oignons, carottes ou petits navets). Ou des noix de Saint-Jacques snackées et leur tombée de poireaux



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Millésime : 2012

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques