

Domaine Pellé - Magnum Menetou-Salon Vignes de Ratier - 2021



Cette année, la cuvée Les vignes de Ratier s'illustre par la fraîcheur exaltante et la sensation de pureté qu'elle dégage dès le premier nez. Mais aussi par le triomphe du sol qui emballe la finale de ses accents salins et poivrés. La sapidité et la persistance de ce vin sont spectaculaires.

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 haute maturité et concentration. En outre, le sol est 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 actifs et se nourrit en profondeur des éléments minéraux qu'ils renferment.

Sur ce millésime 2021 de fraîcheur et de pureté, Paul-Henry parvient à parfaitement préserver l'éclat naturel du fruit. La maîtrise et la précision des élevages sont encore une fois admirables : combinant avec justesse cuves inox, cuves tronconiques et demi-muids, ils sont au service de l'expression la plus juste possible du fruit et du terroir, sans esbrouffe ni effet de manche.

Dès le premier nez, on est saisi par une sensation de fraîcheur revigorante qui souffle au-dessus du verre, apportant des notes stimulantes de citron de Menton givré, de jus de citron vert, de kiwi et de pamplemousse. On sent la pureté d'une eau de source de montagne qui ruisselle sur une roche immaculée. Une dimension florale s'affirme progressivement autour de la jonquille, de l'aubépine et du tilleul, rejoints maintenant par une brassée de fleurs séchées et d'herbes à tisane. L'expression du sol s'affirme peu à peu, tout comme le fruit, d'abord discret, qui révèle maintenant des notes gourmandes de pomme, de peau de poire et de pêche blanche.

En bouche, le propos évolue sensiblement : la générosité du fruit s'est affirmée. On se régale maintenant d'une salade de fruits frais mêlant les quartiers de pommes Reinette et Granny, de poire, d'abricot finement acidulé, de pomelo, d'orange et de clémentine. Plus on avance vers la finale, plus on perçoit le triomphe du sol : la matière concentrée est parcourue d'un intense courant salin et épicé. Nos papilles sont émoussées par les saveurs toniques de réglisse, de poivre blanc ou vert, de gingembre frais, de graine de coriandre. La finale puissante se prolonge de longues secondes sur une trame poivrée et crayeuse ultrasalivante.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

D'une droiture et d'une netteté exemplaire, ce Menetou-Salon Vignes de Ratier vous réglera pour accompagner une andouille de Vire ou de Guéménée, une salade de cervelas ou une salade Russe, mais aussi un tourteau accompagné d'une mayonnaise aux herbes fines. Plus tard, optez pour un bar en croûte de sel servi avec un gratin de choux-fleurs. Un must du millésime.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pellé - Magnum Menetou-Salon Vignes de Ratier - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Expressif, frais : citron de Menton givré, jus de citron vert, kiwi et pamplemousse, eau de source de montagne, jonquille, aubépine, tilleul, brassée de fleurs séchées et d'herbes à tisane, pomme, peau de poire, pêche blanche, une touche pierreuse

Bouche : Belle générosité du fruit, une salade de fruits frais mêlant pommes Reinette et Granny, de poire, d'abricot finement acidulé, de pomelo, d'orange et de clémentine. Triomphe du sol sur la finale saline : gingembre, réglisse, poivre et craie

Accords mets-vins : Une andouille de Vire ou de Guéméné, une salade de cervelas ou une salade Russe, mais aussi un tourteau accompagné d'une mayonnaise aux herbes fines. Plus tard, optez pour un bar en croûte de sel servi avec un gratin de choux-fleurs.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique