

Domaine Pellé - Menetou-Salon Le Carroir - 2022



Avec ce splendide « Le Carroir », véritable concentré de roche et de terroir, nous tenons un sérieux concurrent aux Sancerres ou Pouillys sur silex les plus réputés ! Une cuvée au style unique, la seule de l'appellation issue d'un pur terroir de silex : toujours aussi énergique et excitante, elle fait triompher la roche de bout en bout.

C'est Henry Pellé, le grand-père de Paul-Henry, qui plante cette parcelle de moins d'un hectare en 1976, en sélection massale. Parfaitement exposée au Levant, la vigne est implantée sur un sol de silex, très riche en fer. Le raisin trouve ici un terrain d'expression singulier, dans un registre élégant et vif, où le croquant du fruit rencontre l'énergie épicée et vibratoire du sol.

Bien sûr, Paul-Henry a, comme toujours, particulièrement soigné l'élevage qui se révèle d'une grande précision et garant d'une belle complexité aromatique. Sur ce millésime pourtant solaire, ce superbe Carroir se pare, au nez comme en bouche, d'une dimension résolument fraîche et tonique, très stimulante.

Dès le premier nez, c'est bien la pierre qui s'impose et avec elle une sensation d'énergie tellurique tout droit venue des profondeurs rocailleuses des sous-sols. Si l'on osait, on décrirait une sorte de « coulis de roche », dense, presque huileux, qui laisse progressivement s'épanouir le fruit, autour de la poire Beurré-Hardy, d'une pomme croquante, mais aussi de notes de zestes de citron vert ou de kumquat et d'une touche de bergamote. L'imprégnation minérale apporte son cortège d'épices qui vont pleinement s'épanouir en bouche.

On reconnaît la cardamome, le poivre vert, le piment d'Espelette ou le clou de girofle, qui stimulent nos sens et relèvent un fruit énergétique. Quelques touches acidulées de fruit de la passion et de prune verte se fraient maintenant un chemin dans cet univers résolument minéral. En milieu de bouche, des évocations d'herbes aromatiques marinées rappellent un amaro italien : on pense à la verveine, à la menthe, à la livèche ou encore à la coriandre. Les agrumes sont à la relance, orange amère en tête.

L'intensité de la finale est remarquable, portée par une empreinte empyreumatique et épicée particulièrement stimulante. La persistance impressionne. Amateurs de grands vins de sol, ce Menetou Le Carroir est fait pour vous !

Anguille et poissons grillés à la Japonaise, calamars à la persillade cuits à la plancha, travers de porc à la vietnamienne, brochettes de gambas au

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

piment d'Espelette : les cuissons sur la braise seront les bienvenues. Les épices aussi. En fin de repas, optez pour le Livarot, le Pont l'Evêque et le Langres.

Vibrant !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pellé - Menetou-Salon Le Carroir - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Dense et minéral : roche en fusion, poire Beurré-Hardy, pomme croquante, notes de zestes de citron vert ou de kumquat, bergamote, cardamome, poivre vert, piment d'Espelette, clou de girofle, fruit de la passion

Bouche : Attaque succulente, nerveuse, gorgée de fruits estivaux croquants entre fruit de la passion et prune verte, amaro italien, verveine, menthe, livèche, coriandre, orange amère

Accords mets-vins : Anguille et poissons grillés à la Japonaise, calamars à la persillade grillés à la plancha, travers de porc à la vietnamienne, brochettes de gambas au piment d'Espelette : les cuissons sur la braise seront les bienvenues.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique