

Domaine Pellé - Menetou-Salon Le Carroir - 2014



Voici encore une cuvée au style unique, la seule de l'appellation issue d'un pur terroir de silex : verticale, incisive et très subtile, elle n'a rien à envier aux meilleurs représentants du sauvignon sur silex, du côté de Pouilly comme de Sancerre.

C'est Henry Pellé, le grand-père de Paul-Henry, qui plante cette parcelle d'un peu plus d'un hectare en 1976, en sélection massale. Parfaitement exposée au Levant, la vigne est implantée sur un sol de sables et silex, unique dans l'appellation. Le raisin trouve ici un terrain d'expression singulier, dans un registre subtil, épuré et très élégant.

Bien sûr, Paul-Henry a, comme toujours, particulièrement soigné l'élevage qui se révèle d'une grande précision et garant d'une belle pureté d'arômes. Sur ce millésime 2014 assez frais, qui s'est tranquillement patiné dans les caves du Domaine, l'influence du terroir de silex fait merveille.

Alors qu'il fêtera bientôt ses 10 ans, les maîtres-mots sont encore la fraîcheur et l'énergie minérale. Le vin semble être fait d'une eau pure et vive, jaillissant du sous-sol, juste chargée en éléments minéraux qui revitalisent et font du bien.

On aime cette sensation de clarté que l'on ressent tant au nez qu'en bouche : le vin affiche encore aujourd'hui une insolente jeunesse. Poivré et salin en bouche, porté par des notes vivifiantes de citron confit et de yuzu, il livre après une bonne aération une expression juste et parfaitement mûre du fruit, entre purée de pomme, confiture de pêche et une touche de fruit de la passion.

On retrouve en bouche cette trame minérale épurée et incisive : le vin se montre intense et dynamique, très épicé sur la finale. Le poivre vert, le bâton de réglisse et le piment d'Espelette croisent des herbes fines aux accents mentholés et citronnés.

Absolument incontournable pour les amateurs de blancs à la fois puissants et traçants, portés par l'énergie du sol. Il sera le compagnon idéal d'une pèche ou d'un waterzoï de poissons, d'une blanquette de volaille, ou d'un mijoté de poulet à la bière et à la moutarde.

Domaine Pellé - Menetou-Salon Le Carroir - 2014



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Frais et intense : citron confit, yuzu.
Poivre blanc, pierre frottée, sel marin.
Purée de pomme, confiture de pêche et
une touche de fruit de la passion. Une
touche mentholée.

Bouche : Sensation de pureté d'une eau
de roche. Vertical, dynamique, incisif,
bien épicé sur la finale, entre poivre,
bâton de réglisse et piment d'Espelette

Accords mets-vins : Gambas grillées au
piment d'Espelette. Omelette aux pointes
d'asperges. Chèvre frais (type chavignol).



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques