

Domaine Pellé - Menetou-Salon Vignes de Ratier - 2014



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) et laisse 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. Encore une fois, la maîtrise et la précision des élevages sont admirables : ils combinent avec habileté cuves inox, cuves tronconiques et demi-muids, au service de l'expression la plus juste possible du fruit et le sol.

C'est bien l'empreinte du terroir, parfaitement intacte et d'une belle énergie, tout comme l'irrésistible gourmandise du fruit qui nous frappe d'emblée lorsque l'on redécouvre ce Menetou-Salon parfaitement à son apogée : un vin de plénitude et de profondeur, de charme et de gourmandise presque coupable.

Des arômes mûrs et voluptueux montent du verre en volutes larges et denses, avant même son agitation. On pense immédiatement à des confitures de mirabelle ou d'abricot cuites au chaudron, mais aussi à un coulis de poire, une pomme au four, des noisettes ou des amandes caramélisées, à quelques succulentes viennoiseries juste sorties du four. Des notes de beurre manié et de madeleine précèdent l'éclosion d'une touche florale lascive, évoquant miel de genêt, lys et muguet. Sans parler d'une trame crayeuse et fumée qui plane maintenant au-dessus du verre. Quelle complexité !

La bouche est ample et extrêmement savoureuse : c'est une montagne de fruits et d'agrumes qui roule maintenant sur les papilles. On retrouve nos fruits blancs compotés, le citron vert, l'orange et le pamplemousse, complétés d'une touche de poivre vert et d'herbes aromatiques marinées. On reconnaît la coriandre, la menthe, la verveine et l'estragon. On finit sur une note exotique de kaki et de goyave. C'est tout simplement irrésistible. La finale imbrique l'acidité expressive des agrumes et l'imprégnation calcaire. Persistance phénoménale pour ce Menetou-Salon qui ravira même les amateurs de grands Bourgognes !

Laissez-vous embarquer autour d'une aile de raie aux câpres ou d'une barbue à l'oseille. Autre option, plus terrienne, qui devrait tout aussi bien fonctionner avec ce Menetou-Salon idéalement mûri, un sauté de veau aux girolles accompagné de pâtes fraîches ou un poulet à la crème à l'estragon servi avec une purée de pommes de terre et des salsifis au jus.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

En fin de repas, Brie de Meaux et Reblochon sont tout indiqués. Imparable.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pellé - Menetou-Salon Vignes de Ratier - 2014



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Voluptueux : confitures de mirabelle ou d'abricot cuites au chaudron, coulis de poire, pomme au four, noisettes et amandes caramélisées, viennoiseries, beurre manié, madeleine, miel, lys et muguet, une touche fumée

Bouche : Charnue et gourmande, fruits blancs compotés, citron vert, orange et pamplemousse, une touche de poivre vert et d'herbes aromatiques marinées. On reconnaît la coriandre, la menthe, la verveine et l'estragon. Kaki et goyave, longue finale acidulée

Accords mets-vins : Une aile de raie aux câpres ou d'une barbue à l'oseille. Autre option, plus terrienne, un sauté de veau aux girolles accompagné de pâtes fraîches ou poulet à la crème à l'estragon servi avec purée de pommes de terre et salsifis au jus.



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique