

Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Bornés - 2016 - blanc



Superbe entrée en matière dans le style Pellé avec ce vin de pur plaisir et de gourmandise. Paul-Henry a ici fait le choix d'assembler les raisins de plusieurs parcelles sur la commune de Ménéteau-Salon qui partagent toutes la particularité d'un sol assez riche en argiles sur un sous-sol de calcaires kimméridgiens. La présence d'argiles apporte au vin une rondeur naturelle et un caractère très expressif.

Ici comme ailleurs au domaine, les vignes, âgées de 25 environ, bénéficient d'une culture d'inspiration biologique (bien que Paul-Henry ne revendique pas de label), sans aucun intrant de synthèse et d'un travail régulier mais délicat des sols, favorisant l'enracinement en profondeur tout en préservant la vie microbienne du sol. La densité de plantation est relativement élevée (environ 7500 pieds par hectare) et les rendements limités.

Soucieux de préserver au maximum le croquant et la fraîcheur du fruit, et de livrer une expression simple et sans artifice du terroir, Paul-Henry fait ici le choix d'une vinification et d'un élevage sur lies en cuve inox. Au nez, on sent déjà tout le charme et le côté fringant de ce vin de plaisir : aux arômes de fleur de sureau et de bourgeon de cassis succèdent de franches notes fruitées, évoquant la pomme Boskop, pêche, mais aussi l'ananas et une touche de fruit de la passion. L'influence du sol est bien là, s'exprimant sur un registre légèrement iodé mais surtout épicé, entre poivre blanc et gingembre frais.

La bouche est pleine, avec une vraie densité : elle est à la fois juteuse et nourrissante, et développe une très jolie finale aux accents épicés et finement amers (quinine) revigorants. Un vin plein de charme à apprécier sur les 3 prochaines années autour de quelques sushis ou avec quelques dè de chèvre frais.

Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Bornés - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Gourmand et charmeur : fleur de sureau, cassis, pomme Boskop, pêche, ananas, fruit de la passion. Poivre blanc, gingembre frais. Petite touche iodée.

Bouche : Dense, juteuse et nourrissante. Jolie trame épicée et amers nobles qui dynamisent et prolongent la finale.

Accords mets-vins : Apéritif avec quelques coquillages. Sushis et sashimis. Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2021

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 h) avant le service



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques