

Domaine Pellé - Menetou-Salon Le Carroir - 2014 - blanc



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 commence à peine à se patiner, le terroir de silex fait merveille. Les maîtres-mots pourraient être fraîcheur et minéralité, tant 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, bien que le vin, clairement taillé pour la garde, puisse paraître encore un peu sur la réserve. Poivré et salin en bouche, porté par des notes vivifiantes de citron et yuzu, il livre après une bonne aération une expression juste et parfaitement mûre du fruit, entre pomme, 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, mais il est évident que quelques années en cave lui permettront de se patiner et de se montrer plus expressif encore. Incontournable pour les amateurs de blancs à la fois puissants et traçants, portés par l'énergie du sol.

Domaine Pellé - Menetou-Salon Le Carroir - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Frais et intense : citron, yuzu.
Poivre blanc, pierre frottée, sel marin.
Pomme, pêche, fruit de la passion.

Bouche : Sensation de pureté d'une eau de roche. Vertical, dynamique, incisif, bien épicé sur la finale.

Accords mets-vins : Rillettes aux deux saumons, terrines de poisson. Carpaccio de saint-jacques. Omelette aux pointes d'asperges. Chèvre frais (type chavignol).



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques