

Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Bornés - 2024 - blanc



Ce Menetou-Salon donne le ton, c'est une entrée en matière particulièrement équilibrée entre générosité et fraîcheur. Paul-Henry fait le choix d'assembler les raisins de plusieurs parcelles sur la commune de Menetou-Salon qui partagent toutes la même nature de sol, assez argileux en surface (« bornés » désigne en patois berrichon des « terres argileuses »), sur un sous-sol de calcaires kimméridgiens, riches en fossiles marins.

La présence d'argiles apporte au vin une belle densité et un caractère plutôt rond en bouche, charnu et expressif. Ici comme ailleurs au domaine, les vignes, âgées entre 25 et 30 ans en moyenne, bénéficient d'une culture biologique (certifiée depuis 2021), sans aucun intrant de synthèse, et d'un travail régulier et délicat des sols, favorisant l'enracinement en profondeur tout en préservant la vie microbienne de la terre. La densité de plantation est relativement élevée (environ 7500 pieds par hectare contre 6200 dans le cahier des charges de l'Appellation) et les rendements limités.

Soucieux de préserver au maximum le croquant et la fraîcheur du fruit, et de livrer une expression sans artifice du terroir, Paul-Henry fait le choix d'une vinification et d'un élevage sur lies uniquement en cuve inox.

Le millésime 2024, aux rendements faibles et aux concentrations élevées, offre ici une expression particulièrement généreuse et avenante. Dès le premier nez, on perçoit une belle maturité du fruit, sur des évocations de poires et de pommes très mûres, et même légèrement compotés. Quelques nuances délicates de confiture d'abricot et de pêche plate viennent enrichir ce registre gourmand. Puis le bouquet gagne en complexité avec des notes évoquant la cire d'abeille, le savon ancien, la colophane ou encore quelques céréales, entre orge et houblon. Une atmosphère réconfortante se dégage du verre, sans jamais perdre en précision.

La bouche confirme cette impression de générosité maîtrisée. L'attaque est ample, veloutée, presque caressante. Les saveurs de fruits compotés et de coulis épais occupent l'espace avec naturel, soutenues par une trame épicée particulièrement expressive où poivres et piments apportent énergie et relief. Les argiles impriment leur marque, donnant au vin un supplément de chair, de profondeur et de confort tactile. Progressivement,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

les agrumes prennent le relais : le citron vert, le kiwi, le pamplemousse, la mandarine puis l'orange viennent dynamiser la matière et lui apporter un rebond salivant particulièrement séduisant.

La finale se montre parfaitement cohérente et harmonieuse. Le sol reprend progressivement la main, laissant s'exprimer une minéralité davantage marquée par les calcaires que par les argiles. Les zestes d'agrumes, le sel gemme et une fine empreinte crayeuse accompagnent une persistance sapide et équilibrée. Ce Bornés 2024 séduit par son évidence, sa franchise et son équilibre évident. C'est le genre de bouteille que l'on vide sans même s'en apercevoir...

À table, il brillera aujourd'hui sur une assiette nordique mêlant harengs, sprats, saumon fumé et anguille fumée, un saumon gravlax ou un cocktail de crevettes. Un poisson froid accompagné d'une mayonnaise maison lui conviendra tout autant. Côté fromage, privilégiez de jeunes chèvres frais dans sa jeunesse, puis des crottins plus affinés après deux ou trois années de cave. Une bouteille particulièrement attachante, où gourmandise et terroir avancent main dans la main.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Bornés - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : réconfortant, complexe : poires et pommes très mûres, légèrement compoté, confiture d'abricot et de pêche plate, cire d'abeille, savon ancien, colophane, quelques céréales, entre orge et houblon.

Bouche : attaque ample, veloutée, presque caressante, fruits compotés et coulis épais, trame épicée expressive, agrumes dynamisant la matière. Finale cohérente et harmonieuse entre minéralité, zestes d'agrumes, sel gemme et une fine empreinte crayeuse.

Accords mets-vins : aujourd'hui sur une assiette nordique (harengs, sprats, saumon fumé, anguille fumée), saumon gravlax ou cocktail de crevettes. Poisson froid avec une mayonnaise maison. Côté fromage, jeune des chèvres frais jeunes, plus tard des crottins plus affinés.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

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