

## Domaine Pellé - Menetou-Salon Morogues Blanc - 2024 - blanc



Cette cuvée constitue un des fers de lance du Domaine, qui porte haut les couleurs des terroirs de Morogues. Par sa minéralité subtile, aux accents maritimes et crayeux, sa fraîcheur tonifiante et son éclat fruité, ce Morogues nous montre que ce terroir a tout pour rivaliser avec ceux de Sancerre mais aussi avec certains crus chablisiens. Il nous montre aussi que les Menetou-Salon signés Pellé offrent un rapport prix-plaisir juste imbattable !

Le vin assemble la production de 7 parcelles situées sur les coteaux les plus hauts de l'appellation, bénéficiant d'un bon ensoleillement mais aussi d'une relative fraîcheur liée à l'altitude. Si les expositions très variées (est, ouest et sud) permettent d'ajuster au plus fin la maturité et les équilibres des raisins, toutes les vignes partagent un même substrat de marnes kimméridgiennes typique des terroirs de Morogues. Un sol caillouteux, même en surface, qui va donner au vin de la structure et cette finesse minérale et saline caractéristique.

Après un pressurage lent et délicat des raisins, la fermentation sur levures indigènes se fait en cuves inox avant que le vin ne soit ensuite élevé 6 mois environ sur ses lies, dans différents types de contenants : cuves inox (majoritaires ici), ainsi que des cuves bois tronconiques et quelques demi-muids, qui vont renforcer le relief et l'intensité aromatique du vin.

Le nez s'ouvre cette année dans un registre lumineux, à la fois marqué par une belle générosité fruitée et un éclat minéral scintillant. On pense d'abord à un cocktail de fruits fraîchement pressés mêlant pomme, prune jaune et verte et une déclinaison d'agrumes où l'on devine l'orange, le pomelo et le kiwi. Très vite, l'empreinte du terroir s'affirme : une sensation de poussière de roche calcaire fraîche, de sable blanc mouillé par les embruns, s'élève du verre. À l'aération, le bouquet gagne en complexité avec de délicates évocations d'abricot et de pêche plate. Une dimension plus chlorophyllienne apporte un supplément de fraîcheur, rappelant les frondaisons après la pluie, un saule pleureur au bord d'un étang ou l'écorce humide d'un peuplier. Après quelques minutes encore, des notes florales élégantes émergent à leur tour, autour de fleurs d'eau et de quelques jonquilles largement épanouies. L'ensemble conjugue avec beaucoup de naturel éclat du fruit, fraîcheur végétale et expression du sol.

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

## Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche séduit immédiatement par son ampleur et son accessibilité. Le fruit se montre généreux, nourrissant même, sur des saveurs de jus de raisin poivré, de pomme Reinette, de citron jaune, de pamplemousse et de mirabelle. Une mandarine légèrement pimentée et quelques notes de kumquat apportent du relief tandis que des notes plus singulières de jus de concombre et de sel de céleri renforcent la sensation de fraîcheur et d'énergie. Les équilibres sont remarquables : la matière possède de la chair mais reste dynamique.

La finale impressionne : intensément saline et sapide, elle remet la roche calcaire au centre du propos. Une légère dimension empyreumatique, presque tactile, anime la persistance tandis que reviennent le citron, la menthe et cette sensation de craie fraîche et humide qui accompagne longuement la dégustation. La définition du terroir est superbe.

Comme toujours avec Morogues, le plaisir est immédiat mais le potentiel de garde ne fait aucun doute. Aujourd'hui, il brillera sur un colin froid accompagné d'une mayonnaise maison relevée d'un peu de curry ou d'estragon, une terrine de brochet, un cocktail de crevettes ou des sardines grillées au barbecue servies avec un céleri rémoulade. Nul doute qu'il gagnera encore en profondeur dans les 5 ou 7 prochaines années, confirmant tout le talent de Paul-Henry Pellé pour produire des blancs à la fois gourmands, vibrants et profondément ancrés dans leur terroir.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Pellé - Menetou-Salon Morogues Blanc - 2024 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Or clair, scintillante

**Nez** : complexe : fruits pressés (pomme, prune jaune et verte, agrumes), poussière de roche calcaire fraîche, sable blanc mouillé par les embruns, abricot, pêche plate, frondaisons humides, saule pleureur, écorce humide d'un peuplier, fleurs d'eau, jonquilles.

**Bouche** : ample, accessible, fruit généreux, jus de raisin poivré, pomme Reinette, citron jaune, pamplemousse, mirabelle, mandarine pimentée, kumquat, jus de concombre, sel de céleri. Finale saline et sapide, minérale et tonique.

**Accords mets-vins** : Aujourd'hui, il brillera sur un colin froid accompagné d'une mayonnaise maison relevée d'un peu de curry ou d'estragon, une terrine de brochet, un cocktail de crevettes ou des sardines grillées au barbecue servies avec un céleri rémoulade.



### Conseils de service

**À consommer** :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034 au moins

**Température de service** : 11 à 12°

**Ouverture** : Aération d'une heure en bouteille



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Menetou-Salon

**Cépage** : Sauvignon

**Culture** : Biologique