

Domaine Pellé - Menetou-Salon Vignes de Ratier - 2024 - blanc



Comme souvent, les Vignes de Ratier se présentent, cette année encore, comme un petit bijou d'équilibre entre tension, énergie et gourmandise. Son empreinte minérale fraîche et subtilement épicée encadre un cœur fruité et floral au charme irrésistible.

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 donne au raisin maturité et concentration. En outre, le sol est mince (40 centimètres environ) laissant 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.

C'est bien cet équilibre entre densité charnue, rondeur fruitée d'un côté, et cette empreinte minérale à la fois fraîche et épicée de l'autre, que Paul-Henry a parfaitement su capter, une fois encore, en 2024. La maîtrise et la précision des élevages sont admirables : ils combinent habilement cuves inox, cuves bois tronconiques et demi-muids, au service de l'expression la plus juste possible du fruit et du sol.

Dès le premier nez, ce Ratier 2024 impressionne par sa profondeur et sa densité. Le fruit est concentré sans jamais se montrer trop opulent ou démonstratif, évoquant une jolie déclinaison de pâtes de fruits. Mirabelle, poire, ananas, orange, abricot et pêche jaune se succèdent dans un registre à la fois généreux et raffiné, relevé par la présence du citron confit. Une atmosphère d'épices douces enveloppe l'ensemble : noix de muscade, cannelle, sucre de canne et sucre candi dessinent un paysage aromatique chaleureux et particulièrement séduisant. À l'aération, une discrète note poudrée flotte au-dessus du verre, apportant une sophistication supplémentaire à un bouquet déjà remarquablement complexe.

La bouche confirme immédiatement les promesses du nez. Ample, généreuse, presque expansive, elle envahit le palais avec naturel tout en conservant une remarquable énergie interne. Les saveurs de fruits mûrs se déploient avec éclat autour de l'orange, de la prune Reine-Claude, de la pomme et de la poire. Très vite, les agrumes prennent une dimension plus épicée : zestes de kumquat, citron confit et orange amère se mêlent à des notes de curry doux, de poivres fins et d'épices orientales. La rétro-olfaction se montre particulièrement expressive, nourrissant la bouche d'une sensation de mouvement permanent. Malgré sa richesse, le vin reste dynamique, tendu, porté par une vitalité qui ne faiblit jamais.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La finale impressionne par son intensité et sa profondeur. L'empreinte du terroir s'impose progressivement dans une expression à la fois saline et empyreumatique. Le sel gemme, les zestes de citron jaune, la chair des agrumes et une touche persistante de poivre blanc fusionnent dans une matière parfaitement dessinée. La fraîcheur demeure intacte jusqu'au bout, soutenant une allonge remarquable et une persistance longuement habitée par la roche. Plus qu'un simple vin de fruit, ce Ratier 2024 raconte avec éloquence l'identité de son lieu de naissance.

Aujourd'hui, il accompagnera avec bonheur un saumon Bellevue ou un beau poisson froid servi avec une sauce à l'estragon ou aux câpres. Après quelques années de cave, on l'imagine parfaitement sur des asperges cuites au four, aux câpres et aux amandes, un gratin de cabillaud généreusement poivré, une cassolette de fruits de mer relevée d'une pointe de curry, un vol-au-vent aux fruits de mer ou encore des filets de sole à la Dieppoise. Un superbe Menetou-Salon de garde, ample, vibrant et profondément ancré dans son sol.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pellé - Menetou-Salon Vignes de Ratier - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : complexe : pâtes de fruits (mirabelle, poire, ananas, orange, abricot, pêche jaune), citron confit, épices douces (noix de muscade, cannelle, sucre de canne et sucre candi), note poudrée.

Bouche : Ample, généreuse, superbe énergie interne, fruits mûrs (orange, prune Reine-Claude, pomme, poire), zestes de kumquat, citron confit, orange amère, curry doux, poivres fins, épices orientales. Finale intense et profonde, saline et empyreumatique, agrumes.

Accords mets-vins : jeune, saumon Bellevue ou un beau poisson froid et sauce à l'estragon ou aux câpres.
Plus tard, asperges cuites au four, câpres et amandes, gratin de cabillaud poivré, cassolette de fruits de mer au curry, vol-au-vent aux fruits de mer, ...



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique