

Domaine Pellé - Menetou-Salon Le Carroir - 2024 - blanc



Avec ce splendide « Le Carroir », véritable concentré de roche et de terroir, nous tenons un sérieux concurrent aux Sancerres ou Pouillys sur silex les plus réputés ! Une cuvée au style unique, la seule issue d'un pur terroir de silex : toujours aussi énergique et excitante, elle fait triompher la roche de bout en bout.

C'est Henry Pellé, le grand-père de Paul-Henry, qui plante cette parcelle de moins d'un hectare en 1976, en sélection massale. Parfaitement exposée au Levant, la vigne est implantée sur un sol de silex, très riche en fer. Le raisin trouve ici un terrain d'expression singulier, dans un registre élégant et vif, où le croquant du fruit rencontre l'énergie épicée et vibratoire du sol.

Bien sûr, Paul-Henry a, comme toujours, particulièrement soigné l'élevage qui se révèle d'une grande précision et garant d'une belle complexité aromatique. Un élevage qui sublime l'éclat du fruit arrivé à parfaite maturité et cette pulsation interne trouvée dans les silex.

Dès le premier nez, Le Carroir 2024 frappe par la sensation de fraîcheur cristalline qu'il dégage. On pense à l'air vif des sommets enneigés, à une lumière froide et pure qui enveloppe le vin. Les fruits blancs semblent comme givrés évoquant sorbets à la poire ou à la pomme, avant que l'aération ne les fasse évoluer vers des expressions plus pulpeuses et gourmandes. Une subtile note lactée évoque alors une panna cotta nappée d'un coulis d'agrumes. Orange, citron vert, kiwi et pamplemousse apportent leur énergie tandis que de délicates épices se glissent dans le décor, autour du clou de girofle, de la réglisse, d'une pointe de cardamome verte et de quelques poivres d'une grande finesse. Le bouquet conjugue profondeur, raffinement et précision avec une aisance remarquable.

La bouche est tout simplement superbe. Le fruit s'y montre intense, lumineux, porté par une acidité rayonnante qui dynamise chaque saveur. Poire, pomme et pêche blanche forment un socle généreux sur lequel viennent se greffer une multitude d'agrumes, entre orange, pamplemousse, citron jaune, citron vert et kiwi. Les épices gagnent progressivement du terrain : bâton de réglisse, clou de girofle, cardamome et poivre vert donnent du relief à une matière d'une fluidité

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

exemplaire. Quelques nuances plus maritimes évoquant l'algue nori ou les salicornes renforcent encore la complexité du propos. Malgré sa concentration, le vin conserve une impression de mouvement permanent, d'élan et de légèreté.

La finale impressionne par son intensité et sa précision millimétrée. Le silex, le sel et les agrumes s'y imbriquent dans une harmonie parfaite. Une délicate touche de cendre froide apporte une dimension fumée particulièrement raffinée tandis que la persistance, remarquable, prolonge longtemps l'empreinte du terroir. Tout ici appelle une nouvelle gorgée. C'est l'expression même d'un grand vin de silex, vibrant, tendu et profondément habité.

Jeune, il brillera sur des sushis de daurade, de maquereau ou de saumon, un tartare de bar au gingembre et à la coriandre ou encore un grand plateau de crustacés mêlant tourteau, homard et langoustines. Après quelques années de cave, il accompagnera magnifiquement une barbue ou une sole rôtie, servie avec des pommes vapeur et une purée d'épinards. Une bouteille de très haut niveau qui confirme plus que jamais la race singulière du Carroir.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pellé - Menetou-Salon Le Carroir - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : lumineux, profond : sommets enneigés, sorbets à la poire ou à la pomme, puis des expressions plus pulpeuses et gourmandes, panna cotta nappée d'un coulis d'agrumes, clou de girofle, réglisse, pointe de cardamome verte, poivres d'une grande finesse.

Bouche : superbe, acidité rayonnante, poire, pomme, pêche blanche, multitude d'agrumes, kiwi, bâton de réglisse, clou de girofle, cardamome et poivre vert, matière fluide, algue nori, salicornes. Finale intense, précise et fumée entre silex, sel et agrumes.

Accords mets-vins : Jeune, sur des sushis de daurade, de maquereau ou de saumon, un tartare de bar au gingembre et à la coriandre, un plateau de crustacés (tourteau, homard et langoustines). Plus tard, une barbue ou une sole rôtie, pommes vapeur et purée d'épinards.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique