

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



C'est au début des années 1980 qu'Eric Pellé, le père de Paul-Henry, a eu l'intuition d'isoler la production de la parcelle des Blanchais et de la vinifier séparément. Bien lui en a pris tant il est clair que ce vin s'est affirmé, millésime après millésime, comme une des expressions les plus abouties et intensément minérales de l'appellation.

Les vieilles vignes de 60 ans, plantées en 1966 en sélection massale, bénéficient d'un terroir complexe : en surface les argiles et les calcaires sont parcourues par des veines de silex, tandis que la plante a eu largement le temps de s'immiscer en profondeur dans le sous-sol de marnes kimméridgiennes. Si les sols apportent puissance et intensité minérale, l'exposition au Nord-Est quant à elle amène une fraîcheur particulièrement bienvenue.

Paul-Henry perpétue avec brio et constance le travail initié par son père. Après un pressurage très doux et une fermentation lente, sur levures indigènes, en cuves inox et bois thermorégulées, le vin est ensuite élevé essentiellement en demi-muids et en vieux foudres. Une utilisation particulièrement judicieuse et maîtrisée du bois qui va, au fil des mois, souligner le relief naturel du jus, en préserver l'énergie interne sans jamais dénaturer sa sophistication aromatique.

Dès le premier nez, Les Blanchais 2024 impressionne par la noblesse et la complexité de son expression minérale. La roche semble flotter dans l'air sous la forme d'un halo subtil, mêlant poussière calcaire et éclats de silex ou de quartz. Le fruit apparaît d'abord comme suspendu dans cet univers minéral, diffus, délicatement ciselé. En cherchant bien, on reconnaît la pomme à mi-chemin entre Reinette et Granny Smith, la poire Conférence, puis une multitude d'agrumes qui s'entrelacent : citron jaune, citron vert, orange, pamplemousse, kumquat mais aussi le kiwi. Avec l'aération, le bouquet gagne progressivement en chair et en profondeur. La poire évolue vers des nuances plus suaves de Williams, tandis que la pomme se fait plus mûre, plus généreuse. L'ensemble conserve pourtant cette sensation de pureté cristalline qui constitue la signature du cru.

La bouche offre un contraste saisissant avec le nez tant elle se montre immédiatement expansive et expressive. Le volume impressionne, porté par une matière ample et énergique où les fruits prennent toute leur

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

dimension. Les agrumes mènent la danse, associés à de stimulantes notes épicées : jus d'orange relevé de poivre, citron jaune et citron vert soulignés d'une touche de cardamome et de thé vert, pamplemousse, kumquat et kiwi composent une trame particulièrement vibrante. Une note de fruit de la passion apporte une dimension exotique et acidulée bienvenue et renforce encore la sensation de profondeur et de dynamisme. Malgré cette générosité, le vin conserve une remarquable précision et une tension parfaitement maîtrisée.

La finale est superbe de droiture et d'intensité. La salinité s'affirme avec évidence tandis que le terroir dévoile toutes ses nuances, entre silex, pierre ponce et poussière calcaire. La persistance semble prolonger l'écho d'une grotte de craie parcourue de stalactites et de stalagmites, où chaque paroi restituerait la mémoire du sol. Sapide, précise, interminable, cette finale confirme le rang des Blanchais parmi les meilleurs blancs du Centre-Loire.

Comme toujours, la finesse du vin appelle des accords d'une égale délicatesse. Aujourd'hui, il brillera sur des langoustines vapeur ou juste snackées, une anguille fumée accompagnée d'une salade de pommes de terre aux herbes fraîches ou encore un crottin de Chavignol affiné. Après quelques années de cave, il se révélera pleinement avec une sole grillée, un bar en croûte de sel servi avec un beurre fondu aux salicornes et une purée de céleri. Un superbe Menetou-Salon de garde, d'une rare distinction.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets or gris

Nez : noble et complexe : poussière calcaire et éclats de silex ou de quartz, pomme à mi-chemin entre Reinette et Granny Smith, poire Conférence et Williams, citron jaune, citron vert, orange, pamplemousse, kumquat, kiwi.

Bouche : expressive, volume impressionnant, matière ample et énergique, agrumes et notes épicées (jus d'orange, poivre, citron jaune et vert, cardamome, thé vert, pamplemousse, kumquat, kiwi), fruit de la passion. Finale droite et intense, saline et minérale.

Accords mets-vins : langoustines vapeur ou snackées, une anguille fumée avec une salade de pommes de terre aux herbes fraîches, un crottin de Chavignol affiné. Plus tard, une sole grillée, un bar en croûte de sel servi avec un beurre fondu aux salicornes et purée de céleri.



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 : Principes biologiques