

Domaine Pellé - Menetou-Salon Morogues Blanc - 2016 - blanc



Depuis l'origine, cette cuvée, au cœur de la gamme, constitue le fer de lance du Domaine, qui entend bien porter haut les couleurs des terroirs de Morogues. Elle 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.

Si les expositions très variées (est, ouest et sud) permettent d'ajuster au plus fin la maturité et les équilibres des raisins, l'ensemble des vignes s'immiscent ici dans un substrat de marnes kimméridgiennes typique des terroirs de Morogues. Un sol qui va donner au vin cette finesse minérale et saline caractéristique.

Après un pressurage lent et très délicat des jus, 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), mais aussi cuves bois et fûts, qui vont renforcer le relief et l'intensité aromatique du vin.

Ce qui frappe le plus sur ce millésime 2016, c'est l'équilibre entre un fruité franc et bien mûr, et une fraîcheur minérale qui apporte au vin beaucoup de finesse. D'abord discret au premier nez, dans un registre subtilement floral, entre acacia, rose, oeillet et jasmin, le vin se livre peu à peu, au fil de son aération dans le verre, avec ses arômes de citron jaune, de pamplemousse et de peau de pomme, et cette fraîcheur évoquée par des notes de menthol, de coriandre, de plantes aquatiques et de pierre mouillée.

La subtilité de ce vin tout en nuances se confirme en bouche : on sent un jus cristallin, très fluide, et une empreinte minérale délicate, légèrement fumée, qui rend la finale bien droite et salivante. Une belle réussite à associer à des gambas grillées ou un saumon à l'oseille.

Domaine Pellé - Menetou-Salon Morogues Blanc - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Subtilement floral, entre acacia, rose, oeillet et jasmin. Citron jaune, pamplemousse et peau de pomme. Notes de menthol, de coriandre, de plantes aquatiques et de pierre mouillée.

Bouche : Jus cristallin, très fluide, et une empreinte minérale délicate, légèrement fumée, qui rend la finale bien droite et salivante.

Accords mets-vins : Brochettes de gambas marinées. Saumon à l'oseille. Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

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