

Domaine Pellé - Menetou-Salon Vignes de Ratier - 2016 - blanc



Voici assurément l'une des cuvées parcelles les plus singulières du Domaine, issue d'une belle parcelle de 5 hectares, qui conjugue comme rarement à Menetou-Salon ampleur et intensité minérale.

Exposée au Sud et au Sud-Ouest, la vigne d'une trentaine d'années jouit ici d'un ensoleillement élevé qui confère au raisin une haute maturité. Ce fût le cas en 2016, avec des mois de juillet et août chauds et secs. Mais surtout, le sol est ici très mince (moins de 50 centimètres) laissant très vite place à la roche-mère kimméridgienne. Le système racinaire de la vigne est totalement imprégné par ces calcaires et se nourrit en profondeur des éléments minéraux qu'ils renferment.

C'est bien cette empreinte minérale si particulière que Paul-Henry recherche ici et qu'il parvient à faire scintiller dans le vin avec une admirable précision. On sent ici une très grande maîtrise des élevages, combinant avec maestria cuves inox, cuves bois tronconiques et fûts, au service de l'expression la plus juste possible de l'imbrication entre le fruit et le sol.

Mission largement accomplie avec ce Vigne de ratier encore jeune mais de fort belle constitution : à la belle maturité du fruit, s'exprimant sur des notes de fruits blancs, de melon, de citron vert et de pêche, répond ici une minéralité intense, traçante, qui donne au vin beaucoup d'énergie et de droiture. Pierreux, fumé, poivré, le bouquet nous fait clairement plonger dans le sol et dans la roche calcaire, parsemé çà et là de quelques touches florales et végétales rafraîchissantes, entre primevère et menthe fraîche.

La puissance du sol se ressent aussi en bouche, où le vin se montre à la fois charpenté, tendu, bien sec et traçant. La droiture impressionne, la sapidité minérale aussi, et la finale n'en finit pas de s'allonger dans un registre salin et acidulé qui se mariera parfaitement à un velouté d'asperges ou un bar en croûte de sel accompagné d'un beurre blanc légèrement citronné. Un Menetou de très haute tenue qui évoluera parfaitement dans les 5 prochaines années.

Domaine Pellé - Menetou-Salon Vignes de Ratier - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Pierreux, fumé et poivré. Une touche végétale rafraîchissante : primevère, menthe fraîche. Beau fruit : pomme, melon, pêche et citron vert.

Bouche : A la fois charpenté, tendu, bien sec et traçant. La droiture impressionne, la sapidité minérale aussi. Finale vibrante à la salinité marquée.

Accords mets-vins : Velouté d'asperges. Bar ou daurade en croûte de sel et beurre blanc. Chèvre frais ou affiné.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques