

Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Bornés - 2017 - blanc



Excellente entrée en matière dans le style Pellé avec ce vin séveux, à la fois ample et tendu, dans lequel l'empreinte du sol apporte des accents rocaillieux marqués. Paul-Henry a fait le choix d'assembler les raisins de plusieurs parcelles situées sur la commune de Ménéteau-Salon qui partagent toutes la même nature de sol, assez argileux en surface, sur un sous-sol de calcaires kimméridgiens, riches en fossiles marins.

La présence d'argiles apporte au vin une belle densité naturelle et un caractère très expressif. Ici comme ailleurs au domaine, les vignes, âgées de 25 environ, bénéficient d'une culture d'inspiration biologique (bien que Paul-Henry ne revendique pas de label), sans aucun intrant de synthèse et d'un travail régulier mais délicat des sols, favorisant l'enracinement en profondeur tout en préservant la vie microbienne du sol. La densité de plantation est relativement élevée (environ 7500 pieds par hectare) et les rendements limités. Une limitation particulièrement bienvenue sur ce millésime 2017 plutôt prolifique.

Soucieux de préserver au maximum le croquant et la fraîcheur du fruit, et de livrer une expression sans artifice du terroir, Paul-Henry privilégie pour cette cuvée une vinification et un élevage sur lies en cuve inox. Au nez, le vin se livre dans un registre très fin, sur des arômes de fleurs blanches, de citron vert, de fruit de la passion, de pomme Reinette et une touche épicée évoquant le poivre et le gingembre frais. Le sous-sol calcaire apporte de fins arômes de pierre pilée.

La bouche est très équilibrée, à la fois nourrissante, pleine d'un fruit blanc charnu, et énergique. Là encore, c'est bien l'empreinte du sol qui dynamise le vin, apportant une vraie tension et ce caractère épicé fort stimulant. Dense, précis et énergique, ce Menetou-Salon Les Bornés sera aussi à l'aise sur des sushis que sur une sole meunière. Parfait sur les 3 prochaines années !

Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Bornés - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Fin et gourmand : fleurs blanches, citron vert, fruit de la passion, pomme Reinette et une touche épicée évoquant le poivre et le gingembre frais. Pierre pilée.

Bouche : Charnue, juteuse et nourrissante. Sur les fruits blancs. Jolie trame épicée et amers nobles qui dynamisent et prolongent la finale délicatement saline.

Accords mets-vins : Apéritif avec quelques coquillages. Sushis et sashimis. Sole grillée ou meunière. Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

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