

Domaine Pellé - Menetou-Salon Le Carroir - 2017 - blanc



Voici encore une cuvée au style unique, la seule de l'appellation issue d'un pur terroir de silex : incroyablement expressive, profonde et intense, elle n'a rien à envier aux meilleurs représentants du sauvignon sur silex, du côté de Pouilly comme de Sancerre.

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 sables et de silex, unique dans l'appellation. Le raisin trouve ici un terrain d'expression singulier, dans un registre élégant et très percutant, où la haute maturité du fruit rencontre l'énergie 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 pureté d'arômes. Sur ce millésime solaire, ce superbe Carroir se pare, au nez comme en bouche, d'une dimension suave et charnue, aux accents exotiques, entre pomme Granny, pêche rôtie, yuzu, ananas et fruit de la passion. Mais le sol de silex apporte cette tonicité épicée franchement réjouissante, avec ses notes de graine de coriandre et de curcuma.

Densité de matière et fraîcheur minérale jouent ici un pas de deux particulièrement harmonieux. On retrouve en bouche ce mariage entre l'éclat et même la sensualité du fruit avec cette intense expression du sol : les silex apportent une fine amertume qui n'en finit pas de stimuler les papilles. Le vin se montre très dynamique, porté par des saveurs de citron jaune et de gingembre sur la finale, mais il est évident que quelques années en cave lui permettront de se patiner et de gagner encore en puissance d'expression.

Incontournable pour les amateurs de grands sauvignons sur silex, à la fois amples, profonds et traçants, portés de bout en bout par l'énergie du sol.

Domaine Pellé - Menetou-Salon Le Carroir - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Frais et intense : citron, yuzu, pomme granny, pêche, ananas, fruit de la passion. Graine de coriandre, curcuma, pierre frottée, sel marin.

Bouche : Sensation de pureté d'une eau de roche. Matière ample sur le fruit mûr. Vertical, dynamique, incisif, bien épicé sur la finale.

Accords mets-vins : Rillettes aux deux saumons, terrines de poisson. Carpaccio de saint-jacques. Omelette aux pointes d'asperges. Chèvre frais (type chavignol).



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques