

Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Blanchais - 2017 - 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 complètes et abouties de l'appellation.

Les vieilles vignes de plus de 50 ans, plantées à l'époque déjà en sélection massale, bénéficient ici d'un terroir d'une rare complexité : 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 le terroir apporte puissance et intensité minérale, l'exposition au Nord-Est amène, quant à elle, une fraîcheur particulièrement bienvenue, surtout sur un millésime solaire comme 2017.

Paul-Henry perpétue avec brio et une rare précision le travail initié par son père, disparu bien trop tôt. Après un pressurage très doux et une fermentation lente, sur levures indigènes, en cuves inox et bois thermo-régulées, le vin est ensuite élevé essentiellement en fûts et en vieux foudres. Une utilisation particulièrement judicieuse et maîtrisée du bois qui va, au fil des mois, souligner le relief naturel sans jamais travestir sa belle complexité aromatique.

Dès le premier nez, dominé par une splendide sophistication florale et végétale, on est saisi par la pureté et la précision d'expression du vin. Les arômes s'imbriquent avec naturel, laissant peu à peu se dévoiler l'influence du sol. On démarre sur les fleurs de printemps, le tilleul, le nénuphar, le gazon fraîchement coupé, le persil plat, complétés d'une touche vivifiante évoquant le ricqlès. Peu à peu, une dimension délicatement fumée puis crayeuse nous emmène à la rencontre du sol et du sous-sol. Le fruit est superbe d'éclat et de vitalité, au nez comme en bouche, entre poire, Reine-Claude, citron vert et fruit de la passion.

L'équilibre entre la densité de la matière et l'énergie que le vin déploie nous impressionne. Juteux, droit et pénétrant, doté de fins amers citronnés et d'une touche poivrée qui le rendent incroyablement sapide, le vin révèle une persistance en bouche qui nous laisse sans voix !

C'est décidément une bien belle partition que le fruit et le terroir nous interprètent ici, sous la direction d'un maestro à la maîtrise irréprochable ! Notre conseil : attendez-le au moins 3 ans, sa profondeur n'en sera que

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

plus grande. Il devrait alors briller pour accompagner des Saint-Jacques rôties, sur un lit de crème de persil !

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Sophistiqué et harmonieux : fleurs de printemps, le tilleul, le nénuphar, le gazon fraîchement coupé, le persil plat, ricqlès. Fumée, craie. Poire, Reine-Claude, citron vert et fruit de la passion.

Bouche : Bel équilibre entre une matière dense et l'énergie saline du sol. Très dynamique, finale longue et enlevée, avec un veau retour du fruit. Sapide.

Accords mets-vins : Sandre au beurre blanc. Risotto aux noix de Saint-Jacques ou aux langoustines. Blanquette de lotte. Chèvre affiné.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025 au moins.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques