

Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Bornés - 2018 - blanc



Excellente entrée en matière dans le style Pellé et le charme exaltant du millésime 2018 avec ce vin séveux, à la fois juteux et traçant. Ici l'empreinte du sol apporte des accents rocaillieux et une touche fumée qui s'équilibrent parfaitement avec la rondeur du fruit bien mûr. Paul-Henry a fait le choix d'assembler les raisins de plusieurs parcelles sur la commune de Menetou-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 contre 6200 dans le cahier des charges de l'Appellation) et les rendements limités.

Soucieux de préserver au maximum le croquant et la fraîcheur du fruit, et de livrer une expression sans artifice du terroir, Paul-Henry fait le choix d'une vinification et d'un élevage sur lies uniquement en cuve inox. Au premier nez, le vin démarre sur un registre à la fois tendre et floral, sur des notes de fleurs blanches, de bouton de rose, d'œillet et même de muguet, qui virevoltent autour d'un noyau fruité évoquant la poire au sirop. Viennent ensuite des évocations plus toniques et rafraîchissantes de coriandre, de cerfeuil, de citron et de kiwi. Une délicate dimension lactique sur la crème fraîche et le yaourt brassé complète ce bouquet particulièrement harmonieux et avenant.

On retrouve en bouche un bel équilibre entre la générosité du fruit, sur la poire toujours, mais aussi la goyave et le kiwi, une minéralité délicate, la fraîcheur des herbes fines (on pense à la menthe fraîche cette fois) et cette touche finement acidulée qui excite les papilles et nous fait saliver. Maturité optimale, gourmandise et énergie : ce Menetou-Salon Les Bornés sera aussi à l'aise sur des sushis ou des sashimis que sur une sole grillée. Parfait sur les 3 prochaines années !

Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Bornés - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Tendre et floral : fleurs blanches, bouton de rose, œillet et muguet, poire au sirop. Coriandre, cerfeuil, citron et kiwi. Une touche lactique de yaourt brassé et de crème fraîche.

Bouche : Bel équilibre entre la générosité du fruit, sur la poire toujours mais aussi la goyave et le kiwi, une minéralité délicate, la fraîcheur des herbes fines. Finale enlevée, délicatement acidulée.

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



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

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