

Domaine Pellé - Menetou-Salon Morogues Blanc - 2018 - blanc



Depuis l'origine, cette cuvée, au cœur de la gamme, constitue le fer de lance du Domaine, qui entend bien porter haut les couleurs des terroirs de Morogues. Elle assemble la production de 7 parcelles situées sur les coteaux les plus hauts de l'appellation, bénéficiant d'un bon ensoleillement mais aussi d'une relative fraîcheur liée à l'altitude.

Si les expositions très variées (est, ouest et sud) permettent d'ajuster au plus fin la maturité et les équilibres des raisins, l'ensemble des vignes s'immisce ici dans un substrat de marnes kimméridgiennes typique des terroirs de Morogues. Un sol, très caillouteux même en surface, qui va donner au vin de la structure mais aussi cette finesse minérale et saline caractéristique.

Après un pressurage lent et délicat des raisins, la fermentation sur levures indigènes se fait en cuves inox avant que le vin ne soit ensuite élevé 6 mois environ sur ses lies, dans différents types de contenants : cuves inox (majoritaires ici), ainsi que des cuves bois tronconiques et des fûts, qui vont renforcer le relief et l'intensité aromatique du vin.

Dès le premier nez, la minéralité s'impose au premier plan, apportant des notes crayeuses mais aussi une sensation marine, évoquant quelques coquillages et carapaces de crustacés. Viennent ensuite de nombreuses notes florales et aériennes, convoquant de petites fleurs blanches, la coriandre, le fenouil sauvage et sa touche anisée, la menthe. Le fruit resplendit, pur et parfaitement mûr, sur des notes de pomme Boskoop, de poire Passe-Crassane, de pamplemousse, de goyave et de fruit de la passion.

Ce « Morogues » confirme en bouche sa densité naturelle et son équilibre. Structuré autour d'un noyau fruité et savoureux, sur la pomme toujours, et la goyave, il se resserre en milieu de bouche porté par une dimension épicée qui l'électrise, entre poivre et piment frais. La finale, extrêmement sapide, est portée de longues secondes par cette minéralité percutante et très salivante. La précision de définition et l'intensité de ce Menetou-Salon sont en tous points remarquables !

Un vin pur et « purifiant », qui devrait vous ravir sur un carpaccio de Saint-Jacques aux herbes fines et baies roses, des brochettes de gambas ou une sole grillée. Sans parler bien sûr d'un fromage de chèvre plutôt sec.

Domaine Pellé - Menetou-Salon Morogues Blanc - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Minéral et subtil : craie, coquillage, carapace de crustacé. Fleurs blanches, coriandre, fenouil et sa touche anisée, menthe. Pomme Boskoop, poire Passe-Crassane, pamplemousse, goyave et fruit de la passion.

Bouche : Noyau fruité et savoureux, sur la pomme et la goyave,. Elle se resserre ensuite sur une dimension épicée qui l'électrise, entre poivre et piment frais. Finale pleine et percutante, saline et citronnée.

Accords mets-vins : Carpaccio de Saint-Jacques aux herbes fines et baies roses, ceviche de cabillaud, brochettes de gambas. Saumon grillé. Chèvre plutôt sec.



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