

Domaine Pellé - Menetou-Salon Le Carroir - 2018 - blanc



Avec ce splendide « Le Carroir », véritable concentré d'énergie et de terroir, nous tenons un sérieux concurrent aux Sancerres ou Pouillys sur silex les plus réputés ! Une cuvée au style unique, la seule de l'appellation issue d'un pur terroir de silex : elle se révèle en 2018 incroyablement expressive, profonde et intense.

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 silex, très riche en fer. Le raisin trouve ici un terrain d'expression singulier, dans un registre élégant, où la haute maturité du fruit rencontre l'énergie épicée 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 complexité aromatique. Sur ce millésime solaire, ce superbe Carroir se pare, au nez comme en bouche, d'une dimension suave et charnue, aux accents parfois exotiques et toujours épicés. Le bouquet, puissant et expressif, nous emmène dans un paysage luxuriant, entre roses anciennes, chèvrefeuille, genêt, mais aussi le miel d'acacia, la cire fraîche, puis la pomme Granny, le citron et la poire Comice. Les épices ne sont jamais loin, s'affirmant encore davantage en bouche, sur des saveurs de poivres vert et noir et de cardamome.

Densité de matière et tension caillouteuse jouent ici un pas de deux particulièrement harmonieux. On retrouve ce mariage réussi entre la volupté et le volume du fruit, sur des saveurs de fruits blancs bien mûrs, et cette trame minérale énergétique, presque pimentée : les silex apportent une fine amertume qui n'en finit pas de stimuler les papilles. La concentration est exceptionnelle, la sensation d'énergie aussi. On finit sur une finale à la fois fumée et citronnée (les nuances de poivre Timut ne sont pas loin), d'une longueur impressionnante.

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. Vibrant !

Domaine Pellé - Menetou-Salon Le Carroir - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Puissant et expressif : roses anciennes, chèvrefeuille, genêt, miel d'acacia, cire fraîche, pomme Granny, citron et poire Comice. Poivres vert et noir, cardamome.

Bouche : Densité de matière et tension caillouteuse. Mariage réussi entre la volupté et le volume du fruit, sur des saveurs de fruits blancs mûrs, avec cette trame minérale énergique, presque pimentée.

Accords mets-vins : Rillettes aux deux saumons, terrines de poisson. Feuilleté aux pointes d'asperges. Plus tard une lotte rôtie accompagnée d'un risotto au safran et poivre timut. Chèvre frais (type chavignol).



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques