

Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Blanchais - 2018 - 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 abouties et intensément minérales 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 quant à elle amène une fraîcheur particulièrement bienvenue, surtout sur un millésime solaire comme 2018.

Paul-Henry perpétue avec brio et constance 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 de ce vin sans jamais travestir sa belle complexité aromatique.

Dès le premier nez, on est séduit par la pureté d'expression du sol, dans un registre d'abord poudré, puis salin et iodé rappelant le sel de Guérande, l'étoile de mer et les pinces de crabe. On aime ensuite le bel équilibre du bouquet entre fraîcheur et raffinement floral, d'un côté, et une touche plus sensuelle évoquant le miel fin, le nougat et même la crème renversée. Des notes de pamplemousse et de clémentine renforcent sa dimension tonique. En bouche, le fruit se révèle dans sa générosité et sa parfaite maturité, sur des saveurs de pomme Canada et de poire Passe-Crassane. La dimension minérale est omniprésente ici aussi, apportant une tension qui canalise le volume impressionnant de ce Menetou-Salon Les Blanchais.

De toute la gamme, voici certainement le vin qui gagnera le plus à patienter au moins 3 ans dans votre cave : le temps qu'il finisse de délier sa densité naturelle et révèle alors ses équilibres subtils. Sa complexité et sa stature en feront alors un compagnon idéal pour magnifier un tourteau, un bar en croûte de sel ou une lotte rôtie !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Sophistiqué et harmonieux : poudre de riz, sel de Guérande, pincés de crabe. Fleurs blanches, cerfeuil, lavande. Nougat, miel d'acacia. Pamplemousse, clémentine.

Bouche : Gros volume de fruit en entame, sur la pomme Canada et la poire Passe-Crassane. La tension minérale canalise parfaitement une matière ample et dense. Très longue finale saline et épicée.

Accords mets-vins : Un tourteau. Sandre ou bar au beurre blanc. Une lotte rôtie ou en sauce safranée.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques