

Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Blanchais - 2014 - blanc



Les Pellé nous ont réservé quelques bouteilles de ce superbe Blanchais 2014, tout droit issu de leur cave, qui permettra aux plus impatients d'entre vous de commencer à vous régaler avec ce vin élégant, d'une droiture exemplaire, qui se rapproche aujourd'hui de son premier palier de maturité.

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 parcourus 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, préserve une certaine fraîcheur.

2014 fut un millésime assez frais : naturellement longiligne et tendu, ce Blanchais, encore fringant et très élégant, a profité de ces 5 années passées en cave pour commencer à se patiner et gagner encore en complexité. Son bouquet intense exhale la fraîcheur entre notes marines évoquant crustacés et coquilles d'huîtres, peau de pomme, coriandre, zeste de citron vert et de pamplemousse, craie, berlingots et mangue juste mûre.

On retrouve en bouche une énergie prodigieuse : charnu et salin, ce Menetou-Salon est parcouru d'une tension vibrante qui stimule les papilles et ne cesse de nous faire saliver, sur des saveurs d'agrumes, de quinquina et de « bitter lemon ». La longueur en bouche est impressionnante ! Imparable pour accompagner des brochettes de gambas ou un crabe farci. Très classe et délicieux...

Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Blanchais - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Tonique et élégant : crustacés et coquille d'huîtres, peau de pomme, coriandre, zeste de citron vert et de pamplemousse, craie, berlingots et mangue juste mûre.

Bouche : Elancée et saline.

Beaucoup d'énergie, une belle tension excitante et salivante. On retrouve la pomme et le pamplemousse, mais aussi le quinquina et le "bitter lemon".
Très longue.

Accords mets-vins : Crabe farci.
Brochette de gambas. Langoustines flambées.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques