

Domaine Pellé - Menetou-Salon Le Carroir - 2019 - blanc



Avec ce splendide « Le Carroir », véritable concentré 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 2019 particulièrement énergique, enjouée et excitante.

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 et vif, où le croquant du fruit rencontre l'énergie épicée et scintillante 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 pourtant solaire, ce superbe Carroir se pare, au nez comme en bouche, d'une dimension résolument fraîche et tonique, stimulante de bout en bout.

Le nez s'ouvre sur un jaillissement d'agrumes, entre citrons vert et jaune, clémentine, orange sanguine et pamplemousse ! Poivre blanc, poivre Sichuan, baies roses et piment d'Espelette renforcent le caractère résolument excitant du bouquet. Vient ensuite une fraîcheur toute printanière évoquant le gazon, les jonquilles, les primevères, l'acacia ou le muguet. Une touche de buis, une autre de lavande et des nuances mentholées et anisées viennent compléter ce tableau aromatique particulièrement réjouissant !

En bouche, on retrouve le plaisir d'un fruit croquant, finement acidulé : on pense à la pomme Reinette ou Granny Smith, mais aussi au citron vert et aux quartiers d'orange. L'expression saline des sols est omniprésente, associée à des nuances de baie de genièvre et de cardamome. On adore l'énergie et la précision de la finale, qui excite nos papilles et tous nos sens, avec son imbrication parfaite des fruits blancs et des agrumes. Tartare ou carpaccio de bar aux herbes fines et baies roses, sashimis de daurade, maquereaux grillés : on se régale d'avance.

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 !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Pellé - Menetou-Salon Le Carroir - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Tonique : jaillissement d'agrumes entre citrons vert et jaune, clémentine, orange sanguine et pamplemousse. Poivre blanc, poivre Sichuan, baies roses et piment d'Espelette. Gazon, jonquilles, primevères, acacia et muguet; buis, lavande. Nuance anisée

Bouche : Fruit croquant, finement acidulé : sur la pomme Reinette ou Granny Smith, le citron vert et les quartiers d'orange. L'expression saline des sols est omniprésente, associée à des nuances de baie de genièvre et de cardamome. Finale énergique, agrumes

Accords mets-vins : Asperges blanches et sauce mousseline. Tartare ou carpaccio de bar aux herbes fines et baies roses, sashimis de daurade, maquereaux grillés.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques