

Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Blanchais - 2012 - blanc



D'une élégance lumineuse et diaphane, parcouru d'un souffle frais, à la fois minéral et végétal, ce superbe et énergique Menetou-Salon Les Blanchais 2012 ne paraît vraiment pas son âge !

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, élégantes et intensément minérales de l'appellation.

Les vieilles vignes de plus de 50 ans, plantées à l'époque 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.

En le versant dans le verre, presque ébloui par l'éclat lumineux de sa robe, nous pressentons que le vin a conservé une insolente jeunesse. Confirmation dès le premier nez, à la fois sensuel mais frais et aérien : on passe allégrement de la craie humide au beurre fondu, du cerfeuil et de la lavande à un miel sophistiqué, de l'acacia à un clafoutis à la pêche, de notes subtiles de girofle et d'amanite des Césars à la gourmandise des fruits blancs rôtis, de la fleur de cuir aux champs de blés battus par les vents de début d'été. Expressif et harmonieux, ce Menetou Les Blanchais se dévoile avec beaucoup de grâce et de naturel.

On retrouve en bouche la fraîcheur d'une eau de source mais aussi la puissance épicée que la vigne a su tirer du sol. C'est une déclinaison de poivres (vert, blanc ou rose) qui anime un noyau délicieusement fruité. Les agrumes ont pris maintenant une place prépondérante, sur des saveurs de berlingots acidulés, de citron vert, d'écorce d'orange et de pomelo. On aime la dynamique qui se dégage de ce vin, on aime ce dialogue incessant entre les fruits, les plantes et le sol. Jusqu'à cette finale ancrée dans le calcaire, dans sa finesse, sa verticalité et sa trame serrée et tonique.

Ce Blanchais est parfait à boire aujourd'hui, sur une sole rôtie accompagnées de légumes nouveaux glacés (oignons, carottes ou petits navets). Ou des noix de Saint-Jacques snackées et leur tombée de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

poireaux. Une leçon d'équilibre et de finesse.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Blanchais - 2012 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Sensuel et frais : craie humide, beurre fondu, cerfeuil et lavande, miel sophistiqué, acacia, clafoutis à la pêche, notes subtiles de girofle et d'amanite des Césars, fruits blancs rôtis, fleur de cuir, blé.

Bouche : Fraîcheur d'une eau de source et puissance épicée. C'est une déclinaison de poivres (vert, blanc ou rose) qui anime un noyau délicieusement fruité. Les agrumes s'affirment, entre berlingots acidulés, citron vert, écorce d'orange et pomelo

Accords mets-vins : Une sole rôtie accompagnée de légumes nouveaux glacés (oignons, carottes ou petits navets). Ou des noix de Saint-Jacques snackées et leur tombée de poireaux



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques