

Domaine Pellé - Menetou-Salon Morogues Blanc - 2012 - blanc



Depuis l'origine, cette cuvée, au cœur de la gamme, constitue un des fers de lance du Domaine, qui entend bien porter haut les couleurs des terroirs de Morogues. Par sa densité minérale, aux accents à la fois iodés puis empyreumatiques, couplée à une dimension florale aérienne, élégante et cristalline, elle nous montre que Morogues n'a rien à envier aux terroirs de Sancerre mais aussi à certains crus chablisien !

Le vin assemble la production de 7 parcelles situées sur les coteaux les plus hauts de l'appellation, bénéficiant d'un bon ensoleillement et d'une relative fraîcheur liée à l'altitude. Si les expositions très variées (est, ouest et sud) permettent d'ajuster au plus fin la maturité et les équilibres des raisins, l'ensemble des vignes partagent le même substrat de marnes kimméridgiennes typique des terroirs de Morogues. Le sol très caillouteux, même en surface, va donner au vin de la structure mais aussi son arête minérale, sa tension qui le porteront loin dans le temps.

La preuve avec ce profond et lumineux Morogues 2012 qui vient de passer près de 8 ans dans les caves du Domaine. Un temps qu'il a mis à profit pour gagner en sensualité aromatique et en complexité. Passées d'élégantes notes de poudre de roche et d'encens, ainsi qu'une touche subtilement fumée, on entre dans un univers suave de suc de violette, de chrysanthème, de liqueur de mandarine et d'orange, de mimosa, de lys et de miel du Gâtinais. On pense également à la cire liquide ou à la colophane qui nous rapproche d'un Chablis du même âge... Les épices sont présentes, plutôt cuisinées, sur le clou de girofle, la cardamome et le bâton de réglisse, accompagnant quelques notes de légumes racinaires comme le salsifis. Les fruits, délicieusement gourmands, évoquent la pêche flambée, la pâte de coing, la mangue rôtie et le melon bien mûr. C'est un pur délice !

En bouche, le vin n'a rien perdu de son énergie. Bien au contraire, plus il s'aère, plus la matière soyeuse se pare d'excitantes saveurs d'orange flambée, de mandarine, de poivre vert et de rhubarbe. La tension acidulée se renforce au fil de la dégustation : le citron s'imbrique à l'abricot et à la mangue... on sent même poindre une touche très rafraîchissante de cresson ! Quelle complexité ! Quel équilibre ! La persistance de bouche est remarquable : le vin envahit nos sens avec franchise et précision. Côté table, on pense barbe à l'oseille, turbot rôti aux girolles ou risottos aux pointes d'asperges vertes.

Domaine Pellé - Menetou-Salon Morogues Blanc - 2012 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Sensuel : poudre de roche, encens, suc de violette, lys, mimosa, miel du Gâtinais, cire, clou de girofle, cardamome et bâton de réglisse, pêche flambée, pâte de coing, mangue rôtie et melon bien mûr

Bouche : Dense et énergique. Plus il s'aère, plus la matière soyeuse se pare d'excitantes saveurs d'orange flambée, de mandarine, de poivre vert et de rhubarbe. La tension acidulée du citron s'imbrique à l'abricot et à la mangue. Une touche fraîche de cresson

Accords mets-vins : Barbue à l'oseille, turbot rôti aux girolles ou risottos aux pointes d'asperges vertes.



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