

Domaine Pellé - Magnum Menetou-Salon Vignes de Ratier - 2020 - blanc



Comme souvent, Les vignes de Ratier se présentent, cette année encore, comme un petit bijou de sensualité et de gourmandise, entremêlant les fruits à noyau bien mûrs, les agrumes confits et une trame fumée et épicée, puissamment empyreumatique, venue des sols calcaires.

Cette cuvée de référence chez Pellé naît sur une belle parcelle de 5 hectares, exposée au Sud et au Sud-Ouest. La vigne d'une trentaine d'années jouit d'un bon ensoleillement qui confère au raisin haute maturité et concentration. En outre, le sol est mince (40 centimètres environ) laissant vite place à la roche-mère de marnes kimméridgiennes. Le système racinaire de la vigne est totalement imprégné par ces calcaires actifs et se nourrit en profondeur des éléments minéraux qu'ils renferment.

C'est bien cet équilibre entre densité charnue, rondeur fruitée d'un côté, et cette empreinte minérale fumée et intensément épicée de l'autre, que Paul-Henry a parfaitement su capter en 2020. Encore une fois, la maîtrise et la précision des élevages sont admirables : ils combinent avec maestria cuves inox, cuves bois tronconiques et demi-muids, au service de l'expression la plus juste possible du fruit et le sol.

Dès le premier nez, le fruit jaillit dans un registre mûr, gourmand et voluptueux, autour de la pêche jaune, de la compote de coing et de pomme, de l'abricot et du coulis de poire. Le sol imprime une note fumée, entre cendre froide et encens. Il se dégage de ce vin une irrésistible sensation de plénitude sereine.

En bouche, le propos évolue sensiblement. Si l'on retrouve un beau volume de fruit, animé par une l'acidité juteuse des fruits à noyau, de l'orange sanguine et du fruit de la passion, ce sont bien les calcaires qui impriment leur marque. Ils donnent au milieu de bouche une dimension intensément épicée et empyreumatique : on pense à un poivre puissant et un piment oiseau, mais aussi à des notes toniques et citronnées de graine de coriandre et de bâton de citronnelle. La longueur et l'énergie de la finale sont franchement impressionnantes. Toutes nos papilles sont dans un état d'excitation maximal !

Ce Menetou-Salon Vignes de Ratier, intense et salivant, nous ouvre l'appétit : on pense à un bar cuit en croûte de sel, mais aussi à un wok de gambas et de légumes bien épicés, une lotte au safran ou encore des vermicelles sautés à la Singapourienne. Du fruit, du sol et de la joie !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quantité limitée à 2 Magnums par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pellé - Magnum Menetou-Salon Vignes de Ratier - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Sensuel et gourmand : pêche jaune, compote de coing et de pomme, abricot et coulis de poire. Le sol imprime une note fumée, entre cendre froide et encens. Fraîcheur tonique de la verveine, de la coriandre, du poivre blanc.

Bouche : Un beau volume de fruit, animé par l'acidité juteuse des fruits à noyau, de l'orange sanguine et du fruit de la passion, puis les calcaires impriment leur marque, sur une dimension intensément épicée et empyreumatique entre poivre et piment oiseau.

Accords mets-vins : Un bar cuit en croûte de sel, mais aussi à un wok de gambas et de légumes bien épicés, une lotte au safran ou encore des vermicelles sautés à la Singapourienne.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques