

Domaine Pellé - Menetou-Salon Morogues Blanc - 2021 - blanc



Depuis l'origine, cette cuvée constitue un des fers de lance du Domaine, qui porte haut les couleurs des terroirs de Morogues. Par sa minéralité subtile, aux accents maritimes, sa fraîcheur tonifiante et son éclat fruité, ce Morogues nous montre que ce terroir a tout pour rivaliser avec ceux de Sancerre mais aussi avec certains crus chablisiens.

Le vin assemble la production de 7 parcelles situées sur les coteaux les plus hauts de l'appellation, bénéficiant d'un bon ensoleillement mais aussi 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, toutes les vignes partagent un même substrat de marnes kimméridgiennes typique des terroirs de Morogues. Un sol caillouteux, même en surface, qui va donner au vin de la structure et cette finesse minérale et saline caractéristique.

Après un pressurage lent et délicat des raisins, la fermentation sur levures indigènes se fait en cuves inox avant que le vin ne soit ensuite élevé 6 mois environ sur ses lies, dans différents types de contenants : cuves inox (majoritaires ici), ainsi que des cuves bois tronconiques et quelques demi-muids, qui vont renforcer le relief et l'intensité aromatique du vin.

Voilà un Menetou-Salon qui semble vous ouvrir immédiatement les portes d'une tisanerie. On perçoit d'emblée d'intenses notes mentholées et citronnées, entre verveine, feuille de menthe séchée, tilleul et thé blanc. Les bases sont jetées qui bientôt invitent une gracieuse et gourmande couche de fruits frais et bien mûrs, comme l'abricot, le kiwi ou la poire Crassane. Cet ensemble est mâtiné d'une note plus exotique d'ananas mais également d'une touche acidulée de rhubarbe. Ces arômes racés et électrisants s'écartent légèrement pour que s'exprime maintenant une minéralité crayeuse et poudrée. A la fois riche et aérien, l'équilibre est superbe.

En bouche, l'attaque est vive, animée d'une juste tension. On décèle un panier de fruits frais et acidulés. La pomme Granny, le fruit de la passion et le citron jaune entament une joyeuse farandole. La matière est nerveuse et palpitante. La bouche s'étire autour de notes toniques de verveine citronnée, pour s'ouvrir ensuite sur un paysage de falaise calcaire et d'embruns marins. On se régale enfin d'une rétro-olfaction invitant melon, coulis de pêche et abricot.

Ce magnifique Morogues vous réglera tout autant sur de belles asperges

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

blanches que sur un carrelet grillé juste arrosé d'un filet de citron ou encore une andouille de Vire accompagnée d'une purée de pommes de terre. Succulent.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pellé - Menetou-Salon Morogues Blanc - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, scintillante

Nez : Subtil, complexe : notes mentholées et citronnées, entre verveine, feuille de menthe séchée, tilleul et thé blanc, abricot, kiwi et poire Crassane, une touche acidulée de rhubarbe, jus d'ananas, un voile crayeux et poudré

Bouche : Attaque vive, animée d'une juste tension. On décèle un panier de fruits frais et acidulés entre pomme Granny, fruit de la passion, citron jaune. une matière nerveuse, palpitante, aux accents citronnées. Finale saline, iodée et gourmande (melon, abricot)

Accords mets-vins : A l'apéritif, accompagnés de quelques radis, de toasts au chèvre frais et ciboulette ou de rillettes au saumon et herbes fines. A table, de belles asperges blanches, un carrelet grillé juste arrosé d'un filet de citron ou une andouille de Vire



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique