

Domaine Pellé - Magnum Menetou-Salon Le Carroir - 2021 - 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, cette année encore, toujours aussi énergique, excitante et vibratoire.

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. Il se révèle d'une grande précision et garant d'une belle complexité aromatique. Un élevage qui sublime l'éclat du fruit arrivé à parfaite maturité et cette pulsation interne trouvée dans les silex.

Le premier nez s'apparente à une bouffée d'air pur, sidérante de fraîcheur organique. On perçoit la nature sauvage et lumineuse d'un jus qui se révèle par palier successif. Tout d'abord floral avec des notes rappelant un parterre de fleurs blanches, le chèvrefeuille et le muguet. Le fruit s'affirme progressivement, sur des notes de poire, de pêche et de mangue. De ce bouquet complexe émanent maintenant des arômes plus minéraux et épicés, évoquant des éclats de silex, de la craie mais aussi le poivre blanc et le piment d'Espelette. On perçoit déjà que l'on a affaire à un grand vin de terroir qui conserve tout du long puissance et fraîcheur.

En bouche, on se délecte de saveurs de fruits estivaux et juteux, entre pêche blanche et ananas. Le milieu de bouche scintillant regorge d'une mangue soyeuse et charnue. Le jus gourmand libère des éclats de silex et un fin grain poudreux. Vivant, résolument organique, ce Carroir embrasse largement chaque papille. La longue finale draine son lot d'extraits salins et pierreux. Le vin révèle maintenant sans retenue un monde souterrain complexe, envoûtant.

Il faudra voir grand pour ce singulier sauvignon de silex. On pense à un carpaccio de bar aux herbes fines, une daurade royale au citron au four mais aussi à des gambas grillées, relevées d'un peu de poivre rouge de Kampot.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Pellé - Magnum Menetou-Salon Le Carroir - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Pureté et fraîcheur : parterre de fleurs blanches, chèvrefeuille et muguet, une touche d'aneth, poire, pêche et mangue, trame minérale et épicée, évoquant des éclats de silex, de la craie mais aussi le poivre blanc et le piment d'Espelette

Bouche : Attaque succulente, organique, gorgée de fruits estivaux croquants entre pêche blanche, mangue ou ananas. Le jus gourmand libère des éclats de silex et un fin grain poudreux. Longue finale aux contours salins et pierreux

Accords mets-vins : Un tartare de bar aux herbes fines, une daurade au citron au four mais aussi à des gambas grillées, relevées d'un peu de poivre rouge de Kampot.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique