

Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Blanchais - 2021 - blanc



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 et intensément minérales de l'appellation.

Les vieilles vignes de plus de 50 ans, plantées à l'époque en sélection massale, bénéficient d'un terroir complexe : 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 les sols apportent puissance et intensité minérale, l'exposition au Nord-Est quant à elle amène une fraîcheur particulièrement bienvenue. Ce millésime 2021 au profil atypique dans cette période où les années très chaudes se succèdent offre un équilibre magnifique entre cette fraîcheur raffinée, cette grâce que l'on aime sur les Blanchais et une générosité de texture, une profondeur de bouche que les vieilles vignes ont su puiser dans le terroir : c'est un modèle !

Paul-Henry perpétue avec brio et constance le travail initié par son père, disparu bien trop tôt. Après un pressurage très doux et une fermentation lente, sur levures indigènes, en cuves inox et bois thermo-régulées, le vin est ensuite élevé essentiellement en demi-muids et en vieux foudres. Une utilisation particulièrement judicieuse et maîtrisée du bois qui va, au fil des mois, souligner le relief naturel de ce vin, en préserver l'énergie interne sans jamais dénaturer sa sophistication aromatique.

Dès le premier nez, c'est un univers de fraîcheur, de pureté et de délicatesse qui s'offre à nous. Les notes de pêche blanche, de pomme Reinette ou Boskoop, de poire Passe-Crassane se mêlent au citron vert et au pamplemousse. La fraîcheur chlorophyllienne d'une haie de noisetiers en fleurs, de l'aneth, du cerfeuil ou de la coriandre précède le picotement des éclats de silex et de la poudre calcaire. Une présence du sol qui ne cesse de s'intensifier au fil de l'aération.

En bouche, ampleur et générosité se conjuguent pour le plaisir de nos papilles. On se régale de saveurs franches de fruits blancs juteux, de pomme Granny, de pamplemousse et de zeste de clémentine, mais aussi de notes toniques et acidulées de rhubarbe et de kiwi. De fins amers herbacés sont à la relance, évoquant la sauge et l'oseille. Les vieilles vignes ont su capter l'essence profonde du substrat et imprégner le vin d'une énergie puissante, d'une résonance spectaculaire. La finale se

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

retend autour d'une trame épicée revigorante : on reconnaît maintenant le gingembre et le wasabi ! Après plusieurs minutes, le fond du verre vide exhale maintenant les notes réminiscentes d'un lointain passé maritime... Quelle belle complexité !

S'il est déjà expressif et accompagnera, jeune, un cabillaud poché et sa tombée d'épinards, nous vous recommandons de laisser ce superbe Blanchais se délier 3 ou 4 années supplémentaires en cave : vous l'apprécierez alors pleinement pour sublimer une raie au beurre noir ou un lieu à l'oseille. A moins que vous n'optiez pour un vitello tonnato.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Blanchais - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets or gris

Nez : Equilibre et fraîcheur : pêche blanche, pomme Reinette ou Boskoop, poire Passe-Crassane, citron vert et pamplemousse, noisetier en fleur, aneth, cerfeuil ou coriandre, poudre de calcaire et silex

Bouche : Ample et séveuse, fruits blancs juteux, pomme Granny, pamplemousse et zeste de clémentine, des notes toniques et acidulées de rhubarbe et de kiwi, fins amers de sauge et d'oseille à la relance, puissante finale épicée, entre gingembre et wasabi

Accords mets-vins : Jeune, un cabillaud poché et sa tombée d'épinards, plus tard, une raie au beurre noir ou un lieu à l'oseille. A moins que vous n'optiez pour un vitello tonnato.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques