

Domaine Pellé - Menetou-Salon Le Carroir - 2013 - blanc



Disons-le tout net : il semble bien que le temps n'ait aucune prise sur ce Menetou-Salon Le Carroir à l'énergie renversante ! Voici une cuvée au style unique, la seule de l'appellation issue d'un pur terroir de silex : verticale, incisive et très subtile, elle n'a rien à envier aux meilleurs représentants du sauvignon sur silex, du côté de Pouilly comme de Sancerre.

C'est Henry Pellé, le grand-père de Paul-Henry, qui plante cette parcelle d'un peu plus d'un hectare en 1976, en sélection massale. Parfaitement exposée au Levant, la vigne est implantée sur un sol de sables et silex, unique dans l'appellation. Le raisin trouve ici un terrain d'expression singulier, dans un registre subtil, à l'aromatique complexe et élégante.

Bien sûr, Paul-Henry a, comme toujours, particulièrement soigné l'élevage qui se révèle d'une grande précision et garant d'une belle pureté d'arômes. Sur ce millésime 2013 assez frais, à la vitalité stupéfiante, le terroir de silex fait merveille. Ce qui frappe d'emblée, c'est ce jaillissement d'arômes, au premier nez, à la fois poétique et d'une complexité le rendant presque difficile à décrire. Ici, le fruit, le végétal et le minéral s'imbriquent totalement. Cardamome, poivres subtils, fleurs blanches, eucalyptus, cendre froide, bâton de réglisse, écorce de bouleau et de peuplier, sauge, herbes à tisane, noisette fraîche, pommes et poires marinées, zeste d'agrumes : c'est un festival d'arômes qui semblent danser, sous nos narines en extase, une gigue endiablée.

En termes de complexité, d'énergie et de profondeur, la bouche n'est pas en reste. On plonge maintenant dans les clairières et sous-bois aux sols tapissés d'herbes grasses, de fougères et de mousses. On se régale de saveurs stimulantes de cardamome, de poivre vert et de laurier frais qui ravivent sans cesse un cœur de fruits blancs, profond et généreux. La finale nous envahit sans crier gare et prolonge les sensations pendant plusieurs minutes.

Ce vin intense et singulier sera le compagnon idéal d'une pôchouse ou d'un waterzoï de poissons, d'une blanquette de volaille, ou d'un mijoté de poulet à la bière et à la moutarde.

Domaine Pellé - Menetou-Salon Le Carroir - 2013 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Grande complexité : cardamome, poivres subtils, fleurs blanches, eucalyptus, cendre froide, bâton de réglisse, écorce de bouleau et de peuplier, sauge, herbes à tisane, noisette fraîche, pommes et poires marinées, écorce d'agrumes...

Bouche : Complexe, énergique et profonde. Des évocations de fougères et de sous-bois, des saveurs stimulantes de cardamome, de poivre vert et de laurier frais, un fruit ample et généreux. Superbe équilibre

Accords mets-vins : Une pôchouse ou d'un waterzoï de poissons, d'une blanquette de volaille, ou d'un mijoté de poulet à la bière et à la moutarde



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique