

Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Bornés - 2022 - blanc



Excellente entrée en matière dans le charme et l'équilibre du millésime 2022 chez Pellé avec ce vin au fruit expressif et juteux, empreint d'une empreinte crayeuse stimulante et d'une agréable fraîcheur évoquant cerfeuil, aneth, verveine, prairies verdoyantes et fleurs des champs. Paul-Henry fait le choix d'assembler les raisins de plusieurs parcelles sur la commune de Menetou-Salon qui partagent toutes la même nature de sol, assez argileux en surface (« bornés » désigne en patois berrichon des « terres argileuses »), sur un sous-sol de calcaires kimméridgiens, riches en fossiles marins.

La présence d'argiles apporte au vin une belle densité et un caractère rond en bouche, charnu et expressif. Ici comme ailleurs au domaine, les vignes, âgées entre 25 et 30 ans en moyenne, bénéficient d'une culture biologique (certifiée depuis 2021), sans aucun intrant de synthèse, et d'un travail régulier et délicat des sols, favorisant l'enracinement en profondeur tout en préservant la vie microbienne de la terre. La densité de plantation est relativement élevée (environ 7500 pieds par hectare contre 6200 dans le cahier des charges de l'Appellation) et les rendements limités.

Soucieux de préserver au maximum le croquant et la fraîcheur du fruit, et de livrer une expression sans artifice du terroir, Paul-Henry fait le choix d'une vinification et d'un élevage sur lies uniquement en cuve inox.

Au premier nez, le vin révèle un fruité expressif et tonique, sur une pomme Granny Smith fringante, des agrumes mûrs évoquant citron de Menton et pamplemousse rose, mais aussi une pêche blanche bien juteuse. Vient ensuite un souffle frais, floral et chlorophyllien, évoquant des prairies verdoyantes et des petites fleurs des champs, le trèfle, les boutons d'or et les marguerites, l'aneth et le cerfeuil aux accents anisés, mais aussi des notes mentholées de feuille d'eucalyptus. L'influence des sous-sols apporte, à l'aération, une empreinte crayeuse aérienne, comme une poussière de roche.

La bouche, d'un naturel confondant, est très cohérente avec le nez, juteuse, dynamique et expressive. On retrouve nos saveurs gourmandes de fruits blancs frais, sur une déclinaison de pommes et de poires, soutenues par des touches stimulantes de citron vert, de jus de mandarine et de kiwi. On aime l'acidité dynamique à la relance du milieu de bouche, relevée de notes poivrées et pimentées et de quelques nuances de verveine et d'oseille. Les argiles apportent une belle densité de texture, qui s'équilibre parfaitement avec l'énergie fuselée et la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

sapidité de la finale où perce maintenant un peu de gingembre et une stimulante salinité.

Ce Menetou-Salon Les Bornés conviendra tout autant à une mortadelle, des rillettes d'oie ou une terrine de lapin aux noisettes qu'à un saumon à l'oseille, un coquelet à l'estragon ou un lapin au citron et graines de moutarde. Parfait sur les 5 ou 10 prochaines années !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Bornés - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Frais et fruité : pomme Granny Smith fringante, citron de Menton et pamplemousse rose, pêche blanche, prairies verdoyantes et petites fleurs des champs, trèfle, boutons d'or et marguerites, aneth et cerfeuil, eucalyptus, poussière de roche

Bouche : Juteuse, dynamique et expressive, une déclinaison de pommes et de poires, des saveurs stimulantes de citron vert, de jus de mandarine et de kiwi, densité des argiles et acidité dynamique relevée de poivre, gingembre et sel marin

Accords mets-vins : Une mortadelle, des rillettes d'oie ou une terrine de lapin aux noisettes qu'à un saumon à l'oseille, un coquelet à l'estragon ou un lapin au citron et graines de moutarde



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 h) avant le service



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques