

Domaine Pellé - Menetou-Salon Morogues Blanc - 2022 - blanc



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 chabliens.

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.

Le nez, pur et précis, dégage beaucoup de charme et d'élégance. On est impressionné par l'éclat fruité du vin, où l'on perçoit la poire, la pomme et la pêche blanche, auxquels se mêlent des accents exotiques d'ananas et de fruit de la passion. Des arômes d'agrumes mûrs et salivants apportent une sensation tonique, soutenue par des parfums printaniers plein de fraîcheur rappelant le jasmin, la sauge, l'herbe tondue et une pointe d'asperge blanche. Des accents minéraux légèrement fumés de pierre à fusil et de craie donnent de l'allonge et de la profondeur à un ensemble raffiné et gracieux.

On retrouve en bouche l'éclat gourmand du fruit, sur des saveurs friandes d'ananas et de jus de fruit de la passion, entre lesquelles vient s'immiscer l'énergie vivifiante du pamplemousse rose et du citron confit. Des arômes de fruits blancs comme la poire Comice juteuse et la pêche bien mûre viennent enrober l'ensemble et ajoutent confort et profondeur à ce jus pur et ciselé. Le milieu de bouche est délié, à la fois rond et frais. La finale délicatement saline prolonge et densifie ce vin charnu et tonique. La précision de définition est en tout point remarquable.

Vous pourrez servir ce Morogues sur une salade de petits pois, citron

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

confit et burrata, un plateau de fruits de mer, des spaghettini alle vongole et au citron ou encore une sole grillée. En fin de repas, place à l'incontournable crottin de Chavignol.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pellé - Menetou-Salon Morogues Blanc - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, scintillante

Nez : Subtil, charmeur : poire, pomme et pêche blanche, des accents exotiques d'ananas et de fruits de la passion, orange, jasmin, sauge, herbe tondue, asperge, pierre à fusil, craie

Bouche : Attaque vive, animée d'une juste tension. Saveurs friandes d'ananas et de jus de fruits de la passion, entre lesquelles vient s'immiscer l'intensité vivifiante du pamplemousse rose et du citron confit. Poire Comice et pêche. Finale saline, étirée

Accords mets-vins : Une salade de petits pois, citron confit et burrata, un plateau de fruits de mer, des spaghetti à la vongole et au citron ou encore une sole grillée. En fin de repas, place à l'incontournable Crottin de Chavignol.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique