

Domaine Pellé - Menetou-Salon Vignes de Ratier - 2022 - blanc



Comme souvent, les vignes de Ratier se présentent, cette année encore, comme un petit bijou de sensualité et de gourmandise. Son empreinte minérale fraîche et subtilement épicée encadre un cœur fruité et floral au charme irrésistible.

Cette cuvée de référence chez Pellé naît sur une belle parcelle de 5 hectares, exposée au Sud et au Sud-Ouest. La vigne d'une trentaine d'années jouit d'un bon ensoleillement qui confère au raisin maturité et concentration. En outre, le sol est mince (40 centimètres environ) laissant vite place à la roche-mère de marnes kimméridgiennes. Le système racinaire de la vigne est totalement imprégné par ces calcaires actifs et se nourrit en profondeur des éléments minéraux qu'ils renferment.

C'est bien cet équilibre entre densité charnue, rondeur fruitée d'un côté, et cette empreinte minérale à la fois fraîche et épicée de l'autre, que Paul-Henry a parfaitement su capter en 2022. Encore une fois, la maîtrise et la précision des élevages sont admirables : ils combinent habilement cuves inox, cuves bois tronconiques et demi-muids, au service de l'expression la plus juste possible du fruit et du sol.

Dès le premier nez, on est conquis par la sensation de pureté et de fraîcheur minérale qui s'élève du verre : on pense à une roche calcaire immergée sous une rivière souterraine à l'eau cristalline. Rapidement, un fruit tendre et pulpeux s'installe aux avant-postes évoquant des quartiers de pomme Granny ou Reinette juste coupée, une poire un peu acidulée, une pêche juteuse. Des notes séveuses de résine de bouleau ou de peuplier précèdent une dimension florale suave, enveloppante, autour du suc de violette, mais aussi de quelques fleurs blanches presque capiteuses, entre muguet et jasmin. Une touche anisée de bêtise de Cambrai ajoute encore au charme de cette composition tendre, harmonieuse.

En bouche, on évolue dans un registre charnu et gourmand, sur des saveurs de marmelade d'orange et de mandarine, de confiture d'abricot, relevées d'une touche de gingembre. A la rétro-olfaction, la composante épicée s'affirme : le poivre blanc, le clou de girofle et une touche de piment relèvent les saveurs d'agrumes. Juteux, gourmand, le milieu de bouche nous régale. La longueur et l'élan salin de la finale plongent nos papilles dans un état d'excitation maximale.

Ce Menetou-Salon Vignes de Ratier, intense et salivant, nous ouvre

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

l'appétit : on pense à un bar cuit en croûte de sel, mais aussi à un wok de gambas et de légumes bien épicés. Dans quelques années, il conviendra également fort bien à des viandes blanches : un coquelet à l'estragon, des saltimbocca *alla romana* ou un quasi de veau cuit à basse température servi avec une jardinière de légumes de printemps.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pellé - Menetou-Salon Vignes de Ratier - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Expressif, frais : roche calcaire immergée sous une rivière souterraine à l'eau cristalline, pomme Granny ou Reinette juste coupée, poire un peu acidulée, pêche juteuse, suc de violette, muguet, jasmin, anis et bêtise de Cambrai

Bouche : Charnue et gourmande, sur des saveurs de marmelade d'orange et de mandarine, de confiture d'abricot, relevés d'une touche de gingembre, puis très épicée entre poivre blanc, clou de girofle et piment, longue finale saline

Accords mets-vins : Un bar cuit en croûte de sel, un wok de gambas et de légumes bien épicés. Plus tard, il conviendra fort bien à des viandes blanches : on pense à un coquelet à l'estragon, à des saltimbocca alla romana ou un quasi de veau avec une jardinière de légumes



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique