

Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Blanchais - 2022 - 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.

Paul-Henry perpétue avec brio et constance le travail initié par son père. Après un pressurage très doux et une fermentation lente, sur levures indigènes, en cuves inox et bois thermorégulées, 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 du jus, en préserver l'énergie interne sans jamais dénaturer sa sophistication aromatique.

Le nez s'inscrit d'emblée dans le registre des fruits mûrs et des agrumes bien sucrés, presque doux. On pense à la poire Williams, à la pêche blanche et l'abricot, au pamplemousse rose, au citron de Menton et à la clémentine. Des fragrances vaporeuses d'herbe séchée, mais aussi de cerfeuil, de verveine et de fougères s'installent progressivement au-dessus du verre, tout comme une note d'orge à peine lactée. D'élégantes et fraîches nuances de fleur de sureau et de fleurs du verger rejoignent, pour finir, une note fumée de silex frotté.

La bouche est vive, presque mordante en attaque. La matière est dynamique et juteuse, avec des contours parfaitement dessinés. On retrouve des notes savoureuses de fruits blancs mûrs, de banane écrasée, mais aussi de citron confit et de fruit de la passion. Ces dernières saveurs sont subtilement « éclairées » par une acidité expressive et dynamisante. La finale, texturée, traçante, relevée de touches de sel au céleri et de poivre blanc impressionne déjà par sa persistance.

Ce Menetou Les Blanchais conviendra aussi bien à un vitello tonnato qu'à un parmentier d'andouillette au céleri ou encore une blanquette de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

poissons.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets or gris

Nez : Equilibre et fraîcheur : poire Williams, pêche blanche et abricot, pamplemousse rose, citron de Menton et clémentine, herbe séchée, cerfeuil, verveine et fougères, orge, fleur de sureau ou de pommier

Bouche : Attaque vive, matière dynamique et juteuse, fruits blancs mûrs, banane écrasée, citron confit et fruit de la passion. finale texturée, traçante, relevée de touches de sel au céleri et de poivre blanc

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. Un Parmentier d'andouillette au céleri ou encore une blanquette de poissons.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques