

Domaine Pellé - Menetou-Salon Morogues Blanc - 2014 - 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 mais aussi son arête minérale saline caractéristique, et sa tension qui le porteront loin dans le temps.

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.

Millésime exceptionnel en blanc comme en rouge pour les vins de Loire, 2014 a vu naître des sauvignons de toute beauté, des jus aux maturités abouties et tendus par de belles acidités. Dix ans après la récolte, force est de constater que le millésime a tenu toutes ses promesses : il révèle aujourd'hui un vin profond, complexe, à la fois plein de fraîcheur et d'une intensité crayeuse saisissante.

Au nez, on a la sensation très nette d'un vin assagi et à parfaite maturité, qui s'est débarrassé des oripeaux d'une jeunesse fougueuse pour révéler aujourd'hui sa personnalité profonde. La première impression qui émane du verre nous plonge dans le règne minéral, sur des notes fumées et de sels minéraux. Des parfums floraux aériens de jasmin, de fleurs d'acacia et de sureau s'entremêlent aux senteurs toniques de bergamote, de citron confit et de pamplemousse. Une pointe exotique d'ananas et une note de coulis de poire donnent de la douceur à l'ensemble. C'est précis et ciselé, pur et parfaitement en place. A l'aération apparaissent des touches délicates de croûte de fromage d'alpage et de poudre de calcaire, marqueurs subtils du terroir.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Une vibration minérale, intense et profonde, traverse également la bouche. On a l'impression de véritablement goûter le calcaire et la craie. La pureté, la fraîcheur et la tension du vin évoquent une eau de roche cristalline. La texture ourlée et délicate du jus révèle des saveurs juteuses de poire Passe-Crassane, de compote de pêche, de mangues bien mûres et de coulis d'abricot, relevées de notes acidulées de rhubarbe confite et de confiture de fruit de la passion. A l'aération prolongée, un twist de citron confit, de mandarine et de bergamote ajoutent encore à la complexité du propos, avant de dérouler une finale crayeuse et saline d'une grande précision.

A table, vous vous régalez en servant ce fringant Morogues 2014 sur un carpaccio de daurade légèrement citronné, un risotto de fèves et d'asperges vertes, ou un dos de cabillaud rôti, pleurotes et beurre blanc citronné.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pellé - Menetou-Salon Morogues Blanc - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Complet, charmeur : notes fumées, sels minéraux. Des parfums floraux de jasmin, de fleurs d'acacia et de sureau. Bergamote, citron confit et pamplemousse. Une pointe d'ananas, coulis de poire. Poudre de calcaire

Bouche : Attaque vive, animée d'un fin grain calcaire. Une texture ourlée et délicate, des saveurs juteuses de poire Passe-Crassane, de compote de pêche, de mangues bien mûres et de coulis d'abricot, rhubarbe et agrumes confits. Finale saline

Accords mets-vins : Un carpaccio de daurade légèrement citronné, d'un risotto de fèves et d'asperges vertes, ou d'un dos de cabillaud rôti, pleurotes et beurre blanc citronné.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique