

Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Bornés - 2023 - blanc



Ce Menetou-Salon donne le ton, c'est une entrée en matière à la pureté ciselée et l'équilibre remarquables. 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.

Le nez, délicat, s'ouvre rapidement sur les fleurs blanches, muguet en tête. Puis, il nous entraîne dans un monde chlorophyllien aux accents d'eau de bouleau, d'herbes mouillées, de coriandre, d'eucalyptus mais aussi de plantes tisanières et médicinales. Les agrumes s'affirment avec éclat : les parfums de peau de pamplemousse, de jus de citron jaune, de main de Bouddha virevoltent maintenant au-dessus du verre. Une touche fruitée évoque la pomme fraîche et la pêche plate, apportant de la gourmandise. En filigrane, une sensation poivrée vient dynamiser l'ensemble et enrichit ce bouquet d'une belle complexité. Ce nez racé, tendu mais précis, charme par sa signature à la fois pure et maîtrisée, typiques des Menetou-Salon de Paul-Henry Pellé.

La bouche confirme la réussite du millésime : fraîche, longiligne, d'une tension éclatante, elle déploie son fruit avec franchise, avant de filer dans un style ciselé et rectiligne. L'amertume noble rappelle la peau de cédrat confit, le yuzu, et s'installe sur les côtés de la langue. Une salinité électrisante déclenche la salivation. Les marnes kimméridgiennes donnent de la voix, comme un écho minéral. On pense aux embruns, à la salicorne croquée sur le rivage. La finale est nette, persistante, lumineuse. Difficile de ne pas replonger dans ce blanc qui réveille, rafraîchit et élève. Un vrai shot de pureté et d'énergie.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

A table, on cherchera avant tout la simplicité. Un crottin de Chavignol ou un tzatziki à l'apéritif feront merveille. Pensez à un carpaccio de Saint-Jacques, quelques zestes d'agrumes, filet de balsamique et salicorne. Et pourquoi pas une douzaine d'huîtres n°3 de l'île de Ré ou du bassin d'Arcachon ? L'accord semble évident, iodé, vibrant.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Bornés - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : délicat, complexe : fleurs blanches (muguet), eau de bouleau, herbes mouillées, coriandre, eucalyptus, plantes tisanières et médicinales, peau de pamplemousse, jus de citron jaune, main de Bouddha, pomme, pêche plate, sensation poivrée.

Bouche : fraîche, longiligne, d'une tension éclatante, fruit franc, amertume noble entre peau de cédrat confit, et yuzu, salinité électrisante (embruns, salicorne croquée sur le rivage). La finale est nette, persistante, lumineuse.

Accords mets-vins : Un crottin de Chavignol ou un tzatziki à l'apéritif. Un carpaccio de Saint-Jacques, quelques zestes d'agrumes, filet de balsamique et salicorne. Une douzaine d'huîtres n°3 de l'île de Ré ou du bassin d'Arcachon.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

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