

Domaine Pellé - Menetou-Salon Morogues Blanc - 2023 - 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 chablisiens. Il nous montre aussi que les Menetou-Salon signés Pellé offrent un rapport prix-plaisir juste imbattable !

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, s'articule autour d'un parfait pas de deux entre élégance et fraîcheur. On est impressionné par l'éclat et l'énergie du fruit, sur une déclinaison d'agrumes, dominée par le citron vert, mais aussi le kiwi, la pomme Granny juste tranchée, le sorbet à la poire. On pense aussi à une pêche blanche rafraîchie de quelques feuilles de menthe ou de coriandre. L'empreinte calcaire apporte maintenant des nuances poudrées rappelant la craie humide. A l'air prolongé, des parfums plus suaves d'anis, de suc des Vosges et de Bêtise de Cambrai s'élèvent du verre. On finit sur le bâton de réglisse, le gingembre frais mâtinés d'une once d'abricot. On ne peut qu'être surpris et séduit par une telle complexité !

On retrouve en bouche la belle énergie de ce jus animé par les agrumes frais. Pamplemousse et kumquat ont désormais rejoint les citrons, le kiwi et la pulpe juteuse de la pomme. Autant de fruits empreints d'une note franchement salée, très salivante, et d'une stimulante touche de poivre blanc. On aime ce milieu de bouche actif, dynamique, où viennent s'immiscer quelques subtiles herbes fines, entre estragon, cerfeuil et livèche. Le sol apporte à la finale un grain accrocheur et une allonge saline franchement impressionnante à ce niveau. La précision de définition est

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

en tout point remarquable.

Comble du plaisir : vous pourrez servir ce Morogues aussi bien aujourd'hui que dans 10 ans ! Jeune, sur une salade de petits pois, citron confit et burrata, un plateau de fruits de mer, des sashimis ou un saumon gravlax. Plus tard, misez sur des moules au curry, un poulet à la crème et estragon ou un lapin au vin blanc, oignons grelots et champignons frais. En fin de repas, place à l'incontournable crottin de Chavignol.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pellé - Menetou-Salon Morogues Blanc - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, scintillante

Nez : pur, précis : déclinaison d'agrumes, citron vert, kiwi, pomme Granny, sorbet à la poire, pêche blanche, feuilles de menthe ou de coriandre, craie humide, anis, suc des Vosges, Bêtise de Cambrai, bâton de réglisse, gingembre frais, abricot.

Bouche : énergique, animée par les agrumes frais, kiwi, pomme, note franchement salée, très salivante, stimulante touche de poivre blanc, subtiles herbes fines, entre estragon, cerfeuil et livèche. Finale au grain accrocheur et une allonge saline.

Accords mets-vins : jeune, salade de petits pois, citron confit et burrata, plateau de fruits de mer, sashimis ou saumon gravlax. Plus tard, moules au curry, poulet à la crème et estragon ou lapin au vin blanc, oignons et champignons. En fin de repas, Crottin de Chavignol.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique