

Domaine Pellé - Menetou-Salon Vignes de Ratier - 2023 - blanc



Comme souvent, les vignes de Ratier se présentent, cette année encore, comme un petit bijou d'équilibre entre tension, énergie et 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 donne 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, une fois encore, en 2023. 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.

Le premier nez séduit par sa netteté cristalline. Les agrumes se déploient dans un élan de fraîcheur, entre citron jaune et yuzu, accompagnés d'une pomme verte croquante et d'une once de brugnion blanc. Une touche de graine de fenouil prolonge cette impression de vivacité. Très vite, la signature du sol et du terroir s'impose : notes minérales d'eau claire, sève de bouleau, fraîcheur végétale aux accents subtilement mentholée. La présence du kimméridgien est palpable et donne de l'ampleur au bouquet.

L'élevage, parfaitement intégré, apporte une touche délicate de noisette grillée qui vient souligner l'ensemble sans l'alourdir. Encore un peu replié dans sa jeunesse, le vin demande une bonne aération pour révéler ses nuances. Mais on perçoit déjà l'énorme potentiel de ce parcellaire.

La fluidité s'impose d'emblée dans une bouche d'une grande élégance. Aucune verdeur ni typicité variétale ici : la maturité du sauvignon est parfaitement dosée, laissant place à une expression pure et élancée. Caressé dès l'attaque par une sensation d'eau de roche, la minéralité s'impose et s'étire dans une matière dense mais effilée. Le milieu de bouche, tendu, resserre le jus autour d'arômes de gingembre et de pamplemousse, dans une trame à la finesse cristalline. Des touches épicées stimulent les papilles autour du poivre blanc, de la menthe poivrée,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

complétés d'une subtile note de silex frotté. On aime cette profondeur saline, pénétrante.

Un vin salivant et vibrant, à la tension assumée, qui révèle dans son épure une forme rare de complexité. Dans sa jeunesse, on peut d'abord imaginer un plat frais : quelques filets de maquereau à peine passés au chalumeau, juste pour en saisir le goût fumé, accompagnés de citron confit, d'un filet d'huile d'olive et de feuilles d'estragon. Dans un esprit toujours maritime, mais avec un peu de vieillissement, optez pour un filet de daurade rôti, servi avec un beurre blanc infusé à la verveine, escorté de courgettes rôties aux graines de fenouil et pignon de pin. Plus tard encore, on misera volontiers sur une blanquette de lotte légèrement safranée. Enfin, pour un accord de fromage, la finesse d'un chèvre à pâte dense comme un Charolais fera merveille !

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pellé - Menetou-Salon Vignes de Ratier - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : expressif, frais : citron jaune, yuzu, pomme vert, brugnion blanc, graine de fenouil, notes minérales d'eau claire, sève de bouleau, fraîcheur végétale aux accents subtilement mentholée.

Bouche : fluide, élégante, sensation d'eau de roche, matière dense mais effilée, milieu de bouche tendu (gingembre, pamplemousse), trame à la finesse cristalline, touches épicées (poivre blanc, menthe poivrée), note de silex frotté. Profondeur saline pénétrante.

Accords mets-vins : jeune, filets de maquereau passés au chalumeau avec citron confit, filet d'huile d'olive et estragon. Plus tard, filet de daurade rôti, au beurre blanc à la verveine, courgettes rôties aux graines de fenouil et pignon de pin...



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique