

Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Blanchais - 2023 - 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 près de 60 ans, plantées en 1966 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.

La robe scintille d'un jaune pâle aux reflets argentés. Le premier nez évoque des herbes fraîches comme la verveine, l'eucalyptus ou encore l'ortie, plongeant dans un univers de renouveau printanier et de vivacité. Des notes d'agrumes, entre mandarine et citron de Menton, apportent une touche acidulée. À l'aération, des nuances plus suaves de pêche blanche, de pomme en sirop et de poire Williams se dévoilent, accompagnées de subtiles notes de graines de fenouil. Une minéralité discrète, rappelant la blancheur immaculée d'une falaise calcaire, complète ce bouquet élégant et complexe.

L'attaque est vive, explosive même, dans un jaillissement de saveurs d'agrumes. La bouche offre une matière pulpeuse avec du relief, équilibré par une tension rafraîchissante. Des fruits plus mûrs, comme le coing, apportent une patine subtile au milieu de bouche. Cette dualité entre la maturité douce des fruits et la tension vibrante du jus crée une harmonie captivante. La finale, droite et tranchante, est marquée par une empreinte crayeuse cristalline, dotée d'une pointe d'amertume faisant saliver et rappelant une tarte à l'orange amère. La grande fluidité de ce vin incite à y revenir, révélant à chaque gorgée la signature distinctive du terroir des

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Blanchais.

Ce Menetou-Salon s'accordera à merveille avec des langoustines en carpaccio, relevées d'un gel de pamplemousse et de feuilles de verveine. L'incontournable crottin de Chavignol, mi-frais, nous semble également tout indiqué. Après quelques années de cave, vous le parierez à un suprême de volaille, figues rôties et sauce balsamique : intensité et élégance garanties.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets or gris

Nez : élégant et complexe : verveine, eucalyptus, ortie, mandarine, citron de Menton, pêche blanche, pomme en sirop, poire Williams, graines de fenouil, blancheur immaculée d'une falaise calcaire.

Bouche : attaque vive, explosive (agrumes), matière pulpeuse avec du relief, coing, dualité entre maturité douce des fruits et tension vibrante du jus. Finale droite et tranchante, empreinte crayeuse cristalline, et une pointe d'amertume.

Accords mets-vins : avec des langoustines en carpaccio, relevées d'un gel de pamplemousse et de feuilles de verveine. Crottin de Chavignol, mi-frais. Après quelques années de cave, vous le parerez à un suprême de volaille, figues rôties et sauce balsamique.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques