

Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Blanchais - 2015 - blanc



Les Pellé nous ont réservé quelques bouteilles de ce superbe Blanchais 2015, tout droit issu de leur cave, qui permettra aux plus impatients d'entre vous de vous régaler avec ce vin prêt à boire, à la fois concentré et tonique, d'une droiture exemplaire, qui atteint aujourd'hui un très beau plateau de maturité.

C'est au début des années 1980 qu'Éric 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 plus de 50 ans, plantées à l'époque déjà en sélection massale, bénéficient d'un terroir d'une rare complexité : en surface, les argiles et les calcaires sont parcourus 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 le terroir apporte puissance et intensité minérale, l'exposition au Nord-Est, quant à elle, préserve une certaine fraîcheur.

Malgré le caractère plutôt solaire du millésime 2015, ce Blanchais dense et très parfumé se révèle incroyablement traçant, tonique : il révèle avec brio et gourmandise toute la complexité de ses origines. Son bouquet intense exhale la fraîcheur entre notes marines évoquant les embruns soufflant sur les falaises crayeuses d'Étretat mais aussi les zestes de citron vert et de pamplemousse juste confits, la coriandre et une note subtile d'eucalyptus. AU fil de l'aération, on gagne en douceur : place à des parfums plus suaves de berlingot au miel, de cire fondue, de coulis de mangue et de compote de pomme. Fleurs blanches, poudre d'amande et notes réglissées complètent un nez particulièrement avenant.

On retrouve en bouche une énergie prodigieuse : charnu et salin, ce Menetou-Salon est parcouru d'une tension vibrante qui stimule les papilles et ne cesse de nous faire saliver, sur des saveurs d'agrumes, de fruit de la passion et de « bitter lemon ». La longueur en bouche est impressionnante ! Imparable pour accompagner des brochettes de gambas relevées d'un peu de poivre Sichuan ou un crabe farci. Classe et délicieux...

Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Blanchais - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : traçant, tonique : embruns, zestes de citron vert et pamplemousse confits, coriandre, eucalyptus, berlingot au miel, cire fondue, coulis de mangue, compote de pomme, fleurs blanches, poudre d'amande, notes réglissées.

Bouche : énergie prodigieuse, un vin charnu et salin, tension vibrante qui stimule les papilles, saveurs d'agrumes, de fruit de la passion et de « bitter lemon ». La longueur en bouche est impressionnante.

Accords mets-vins : Imparable pour accompagner des brochettes de gambas relevées d'un peu de poivre Sichuan ou un crabe farci.



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 : Principes biologiques