

Domaine Pellé - Menetou-Salon Morogues Blanc - 2015 - blanc



Dès le premier coup d'œil, on comprend que malgré ses 9 ans passés en cave, ce Menetou-Salon n'a rien perdu de son éclat et de son énergie : la robe est incroyablement claire et lumineuse, à peine marquée d'un très léger reflet doré. La suite nous donne raison : comme à l'accoutumée, ce Menetou Morogues 2015 nous montre à quel point les vins signés Pellé sont aptes à magnifiquement vieillir.

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.

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 mais aussi son arête minérale saline caractéristique, et sa tension qui le porteront loin dans le temps.

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.

Si le premier nez offre de subtiles notes de cire fondue et de miel, il a préservé une incroyable fraîcheur, sur ce millésime pourtant plutôt solaire. La poire se pare d'une touche anisée, et de notes lactées évoquant un beurre froid ou une crème juste fouettée. On ressent la densité et la profondeur de ce beau millésime ensoleillé, mais sans la moindre lourdeur. L'empreinte minérale offre des accents fumés de silex frotté, de pierre concassée.

On retrouve en bouche, dès l'entame, cet empyreumatisme minéral qui vient réchauffer le fruit et les papilles. On se régale de saveurs de marmelade anglaise, mêlant orange et citron, avec leurs zestes, de confiture d'abricot, de pommes et de poires compotées, relevées d'un

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

cocktail d'épices, qui dynamise le tout. On pense à la cardamome, au poivre vert ou au clou de girofle. Autant d'éléments qui allongent le milieu de bouche sur des amers subtils, tout comme les notes de zestes de citron yuzu. La profondeur pénétrante et la longueur de la finale sont à nouveau très impressionnantes, « l'air de rien »...

Un très beau vin de gastronomie qui brillera sur un waterzoï de poulet ou de poisson, une raie au beurre noir, une blanquette de veau ou encore une volaille à la crème d'estragon. On imagine même une poule au riz. Régalez-vous !

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pellé - Menetou-Salon Morogues Blanc - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : complet, charmeur : cire fondue, miel, poire, touche anisée, beurre froid ou une crème juste fouettée, accents fumés de silex frotté, de pierre concassée.

Bouche : empyreumatisme minéral, marmelade anglaise, orange, citron, confiture d'abricot, pommes et poires compotées, cocktail d'épices (cardamome, poivre vert, clou de girofle), amers subtils (zestes de citron yuzu). Longue finale profonde et pénétrante.

Accords mets-vins : sur un waterzoï de poulet ou de poisson, une raie au beurre noir, une blanquette de veau ou encore une volaille à la crème d'estragon. On imagine même une poule au riz.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique