Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Blanchais - 2016

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 complètes et abouties de toute l’appellation.

Les vieilles vignes de plus de 50 ans, plantées à l’époque déjà en sélection massale, bénéficient ici d’un terroir d’une rare complexité : 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 le terroir apporte puissance et intensité minérale, l’exposition au Nord-Est quant à elle amène une fraîcheur particulièrement bienvenue.

Paul-Henry perpétue ici avec brio et précision le travail initié par son père. Après un pressurage très doux et une fermentation lente, sur levures indigènes, en cuves inox et bois thermo-régulées, le vin est ensuite élevé essentiellement en fûts et en vieux foudres. Une utilisation particulièrement judicieuse et maîtrisée du bois qui va au fil des mois patiner la puissance naturelle du vin, tout en révélant son étoffe et sa belle palette aromatique.

Dès le premier nez, on est saisi par l’impression de précision, de clarté et de netteté que le vin dégage. Les arômes s’imbriquent avec beaucoup de naturel, dans un registre mêlant harmonieusement le fruit, le végétal et le minéral : fleurs de printemps, nénuphar, gazon fraîchement coupé, ricqlès, fumée, craie, pomme, reine-claude, raisin, fruit de la passion, une touche poivrée et de zeste de pamplemousse… C’est une bien belle partition qui est interprétée ici.

La bouche n’est pas en reste, dévoilant une matière dense, mais jamais lourde ni exubérante. Car le sol reste omniprésent et apporte une superbe énergie ainsi qu’une dimension pierreuse qui ne vous quitte pas. Un vin dynamique, sec, toujours fin et tendu, littéralement pénétrant. Notre conseil : attendez-le au moins 4 ou 5 ans, sa profondeur n’en sera que plus grande. Incontournable.

© 2018 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Blanchais - 2016

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Riche et harmonieux : fleurs de printemps, nénuphar, gazon fraîchement coupé, ricqlès, fumée, craie, pomme, reine-claude, raisin, fruit de la passion, une touche poivrée et de zeste de pamplemousse.

Bouche : Une matière dense, mais jamais lourde ni exubérante. Le sol reste omniprésent et apporte une superbe énergie. très dynamique, finale longue et enlevée. Sapide.

Accords mets-vins : Sandre au beurre blanc. Risotto aux noix de Saint-Jacques ou aux langoustines. Blanquette de veau.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2026

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.

Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques