Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Bornés - 2019

Excellente entrée en matière dans le charme et l’équilibre du millésime 2019 chez Pellé avec ce vin au fruité expressif, empreint d’une agréable fraîcheur évoquant les sous-bois humides et les bords d’une rivière. Paul-Henry a fait le choix d’assembler les raisins de plusieurs parcelles sur la commune de Menetou-Salon qui partagent toutes la même nature de sol, assez argileux en surface, sur un sous-sol de calcaires kimméridgiens, riches en fossiles marins.

La présence d’argiles apporte au vin une belle densité naturelle et un caractère rond en bouche, charnu et expressif. Ici comme ailleurs au domaine, les vignes, âgées de 25 environ, bénéficient d’une culture d’inspiration biologique (bien que Paul-Henry ne revendique pas de label), sans aucun intrant de synthèse, et d’un travail régulier et délicat des sols, favorisant l’enracinement en profondeur tout en préservant la vie microbienne de la terre. La densité de plantation est relativement élevée (environ 7500 pieds par hectare contre 6200 dans le cahier des charges de l'Appellation) et les rendements limités.

Soucieux de préserver au maximum le croquant et la fraîcheur du fruit, et de livrer une expression sans artifice du terroir, Paul-Henry fait le choix d’une vinification et d’un élevage sur lies uniquement en cuve inox. Au premier nez, le vin révèle un fruité expressif, sur la pomme Boskoop et la Granny Smith, la poire Passe-Crassane et le coing. Vient ensuite un souffle frais évoquant tout autant les sous-bois humides au printemps que les bords d’une rivière : on pense à de jeunes pousses de saules ou de peupliers, aux fougères, aux ronces, aux herbes hautes, au limon et aux algues, à la terre fraîchement retournée. La sensation de fraîcheur se prolonge sur des évocations de cerfeuil et de menthe, d’eucalyptus ainsi qu’une note tonique d’agrumes, entre citron jaune et pamplemousse.

La bouche est très cohérente avec le nez, ronde, nourrissante et savoureuse. On retrouve nos saveurs gourmandes de pomme (plutôt rouge), de poire, de pêche blanche, de prune jaune et de coing, complétées d’agrumes, plutôt sur l’orange et la mandarine. Les argiles apportent une belle densité de texture, qui s’équilibre parfaitement avec la salinité de la finale. Maturité optimale, gourmandise et énergie : ce Menetou-Salon Les Bornés sera aussi à l’aise sur des sushis ou des sashimis que sur un colin-mayonnaise ou un dos de cabillaud rôti et son beurre citronné. Parfait sur les 5 prochaines années !

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Bornés - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Frais et fruité : pomme Boskoop et Granny, poire Passe-Crassane et coing frais, jeunes pousses de saules ou de peupliers, fougères, ronces, herbes hautes, limon et algues, terre fraîchement retournée, cerfeuil, menthe, eucalyptus, citron et pamplemousse.

Bouche : Ronde, nourrissante et savoureuse. Des saveurs gourmandes de pomme (rouge), de poire, de pêche blanche, de prune jaune et de coing, complétées d'agrumes, sur l'orange et la mandarine. Les argiles apportent une belle densité de texture. Finale saline

Accords mets-vins : Apéritif avec quelques coquillages. Sushis ou sashimis. Un colin-mayonnaise ou un dos de cabillaud rôti et son beurre citronné

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 h) avant le service

Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques