Domaine Pellé - Menetou-Salon Morogues Blanc - 2019

Depuis l’origine, cette cuvée, au cœur de la gamme, constitue un des fers de lance du Domaine, qui entend bien porter haut les couleurs des terroirs de Morogues. Par sa densité minérale, aux accents à la fois iodés puis empyreumatiques, couplée à une dimension florale aérienne, élégante et cristalline, elle nous montre que Morogues n’a rien à envier aux terroirs de Sancerre mais aussi à 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, l’ensemble des vignes partagent un même substrat de marnes kimméridgiennes typique des terroirs de Morogues. Un sol très caillouteux, même en surface, qui va donner au vin de la structure et cette finesse minérale et saline caractéristique.

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 fûts, qui vont renforcer le relief et l’intensité aromatique du vin.

Encore jeune et discret au premier nez, ce magnifique Morogues se révèle pas au pas, au fil d’une aération prolongée. Tout ici respire l’harmonie et la sérénité. Une note de craie, des pommes juste cueillies, une nuance de sel iodé, la coriandre fraîche, la feuille de céleri, la clémentine et le citron jaune, le poivre vert et la baie de genièvre, les petites fleurs des champs, la jacinthe et la lavande… L’élégance diaphane de ce Morogues est remarquable.

C’est en bouche qu’il révèle la solidité de ses bases : il y a là densité et structure. Le fruit s’appuie sur un socle minéral puissant. La poire, la pêche de vigne et la pomme, bien mûres et savoureuses, s’accompagnent d’une touche acidulée de rhubarbe et d’une dimension épicée évoquant la graine de moutarde, le poivre, la réglisse, la verveine et même une nuance pimentée qui vient électriser les papilles. L’énergie des agrumes n’est jamais loin, sur des saveurs de citron et d’orange. La précision et les équilibres de la finale sont remarquables : le fruit, l’élevage et l’expression du sol entrent parfaitement en résonance.

Un vin intense et « purifiant », qui devrait vous ravir sur une terrine tiède de poissons, des brochettes de gambas ou une poêlée de noix de pétoncles. On pourra aussi l’associer à un Bo Bun vietnamien aux crevettes. Sans parler bien sûr d’un fromage de chèvre plutôt sec.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Pellé - Menetou-Salon Morogues Blanc - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflet gris

Nez : Tout en subtilité : une note de craie, pommes juste cueillies, une nuance de sel iodé, coriandre fraîche, feuille de céleri, clémentine et citron jaune, poivre vert et baie de genièvre, petites fleurs des champs, jacinthe et lavande.

Bouche : Densité et structure. Un socle minéral puissant. La poire, la pêche de vigne et la pomme s'accompagnent d'une touche acidulée de rhubarbe et d'une dimension épicée de graine de moutarde, de poivre, de réglisse et de piment. Finale aux accents d'agrumes

Accords mets-vins : Une terrine tiède de poissons, des brochettes de gambas ou une poêlée de noix de pétoncles. On pourra aussi l'associer à un Bo Bun vietnamien aux crevettes.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques