Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Blanchais - 2019

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 abouties et intensément minérales de l’appellation.

Les vieilles vignes de plus de 50 ans, plantées à l’époque en sélection massale, bénéficient 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, surtout sur un millésime solaire et concentré comme 2019.

Paul-Henry perpétue avec brio et constance le travail initié par son père, disparu bien trop tôt. 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, souligner le relief naturel de ce vin, en préserver l’énergie interne sans jamais dénaturer sa belle complexité aromatique.

Dès le premier nez, on est séduit par l’équilibre qui règne ici entre l’expression épicée des calcaires et des silex, l’énergie dense des évocations d’agrumes confits et de fruits blancs très mûrs, et la fraîcheur chlorophyllienne et florale typique des grands terroirs de Menetou-Salon. On voyage entre le pamplemousse et le citron confit, le poivre vert, la cardamome et la baie de genièvre, l’eucalyptus, l’estragon et des fleurs épanouies, comme le lys ou la tulipe. Si la dimension aquatique, entre rivière et océan, est bien là, elle se fond dans un fruité intense et bien mûr, sur la peau de poire, la prune, la pomme Boskoop ou Granny et une touche de kiwi.

On retrouve, dans une bouche ample et séveuse, les marqueurs aromatiques du nez, autour des agrumes désormais plus frais et toniques, entre citron, orange Outspan et pomelo, nos épices stimulantes, nos herbes fines plutôt citronnées, comme la verveine, et une touche marine évoquant les algues. Dense, puissante, plus yang que yin à ce stade, la finale impressionne par l’énergie minérale qu’elle déploie, presque tellurique !

Nous vous recommandons vivement de laisser ce superbe Blanchais se délier 3 ou 4 années en cave : vous l’apprécierez alors pleinement, dans

toute sa complexité et sa vitalité, sur un plateau de crustacés (langoustines, tourteau, homard…) ou un dos de cabillaud poché.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Pellé - Menetou-Salon Les Blanchais - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets or gris à rose

Nez : Sophistiqué et harmonieux : pamplemousse et citron confit, poivre vert, cardamome et baie de genièvre, eucalyptus, estragon, lys et tulipe. Une dimension aquatique, entre rivière et océan. Fruité bien mûr, sur la poire, la prune, la pomme et le kiwi

Bouche : Dense et séveuse, autour des agrumes désormais plus frais et toniques, entre citron, orange Outspan et pomelo, nos épices stimulantes, nos herbes fines plutôt citronnées, comme la verveine, et une touche marine évoquant les algues. Finale puissante

Accords mets-vins : Un beau plateau de crustacés (langoustines, tourteau, homard...) ou un dos de cabillaud poché.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2031

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