Domaine Pellé - Magnum Menetou-Salon Les Blanchais - 2013

Chaque année, les Pellé nous gratifient de quelques bouteilles plus anciennes, tout droit sorties de leur vinothèque, qui nous montrent à quel point l'expression des terroirs de Menetou-Salon en général, et de Morogues en particulier, gagne en complexité et en charme avec les années. Sur ce millésime 2013 pourtant réputé difficile, ce « Blanchais » étincelant, d'une élégance et d'une finesse remarquables, nous en offre la plus belle des démonstrations.

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.

Ce qui frappe le plus en dégustant ce vin aujourd'hui, c'est de constater à quel point le cépage s'est effacé derrière l'expression du sol et du terroir, d'une finesse et d'une élégance rares. L'espace de quelques instants, on pourrait même s'imaginer du côté d'un premier cru de Chablis. On trouve ici les mêmes évocations maritimes de coquillage, de sable et d'étoile de mer, de sel iodé et d'embruns. Au fil de l'aération, des notes sensuelles et délicates s'installent, évoquant miel d'acacia et beurre frais. Puis viennent les fruits blancs, éclatants de jeunesse et d'une énergie juteuse parfaitement préservée : on croque dans la pêche blanche, la pomme Reinette et la poire Comice. Des herbes fines subtiles soulignent la sensation de fraîcheur, sur des évocations de persil plat, de cerfeuil et d'estragon.

La finesse du nez se retrouve également en bouche : la tension des calcaires donne à la texture une belle délicatesse et de l'énergie, du mouvement. Les agrumes et les fruits blancs s'entremêlent, complétés d'une touche acidulée de groseille à maquereau et de nuances poivrées stimulantes. La finale, tendue et excitante, nous fait saliver pendant de longues secondes. Ce Blanchais 2013 goûte encore tellement « jeune » que l'on pourra tout à fait l'associer à un carpaccio de daurade aux herbes fines. Si vous préférez du chaud, alors une barbue ou un saumon à l'oseille, tout comme une raie aux câpres lui conviendront fort bien. Sur ce

millésime qui semble indestructible, nous sommes convaincus que ce Menetou-Salon vous régalera encore dans 8 ou 10 ans !

Quantité limitée à 3 Magnums par client.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Pellé - Magnum Menetou-Salon Les Blanchais - 2013

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Fin et élégant : coquillage, sable et étoile de mer, sel iodé et embruns. Beurre frais, miel d'acacia. Pêche blanche, pomme Reinette et poire Comice. Persil plat, cerfeuil, estragon.

Bouche : La tension des calcaires donne à la texture une belle délicatesse et de l'énergie, du mouvement. Les agrumes et les fruits blancs s'entremêlent, complétés d'une touche acidulée de groseille à maquereau et de nuances poivrées stimulantes

Accords mets-vins : Un carpaccio de daurade aux herbes fines. Si vous préférez du chaud, une barbue ou un saumon à l'oseille, une raie aux câpres.

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 : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques