Domaine Pellé - Magnum Menetou-Salon Morogues Blanc - 2020

Depuis l'origine, cette cuvée, au cœur de la gamme, constitue un des fers de lance du Domaine, qui porte haut les couleurs des terroirs de Morogues. Par sa minéralité subtile et lumineuse, sa fraîcheur anisée et mentholée évoquant les herbes fines et l'éclat juteux et acidulé de son fruit, mêlant fruits blancs, agrumes et fruit de la passion, ce magnifique Morogues 2020 nous montre que ce terroir a tout pour rivaliser avec ceux de Sancerre mais aussi avec 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 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 demi-muids, qui vont renforcer le relief et l'intensité aromatique du vin.

Dès le premier nez, ce magnifique Morogues printanier et fringant nous séduit par la sensation de fraîcheur qu'il dégage. Les herbes fines, gorgées de chlorophylle, exhalent leurs parfums anisés et mentholés. Les fruits blancs juste cueillis accompagnent des notes de citron vert et de pamplemousse givrés, relevés d'une touche épicée tout aussi tonique et stimulante, autour du poivre blanc et du gingembre. Même l'expression minérale semble joyeuse : les calcaires scintillent sur une note crayeuse.

Parfaitement cohérente, la bouche regorge de la même énergie juvénile, portée par une acidité juteuse et expressive avec ses saveurs de pommes Reinette et Granny, de poire, de fruit de la passion et de citron jaune. Le dynamisme du milieu de bouche s'illustre sur une note incroyablement stimulante de menthe poivrée. On pense aussi à la verveine, plus citronnée, et à la baie de genièvre. Ce concentré de fraîcheur et d'énergie vous régalera à l'apéritif, accompagné de quelques radis, de toasts au chèvre frais et ciboulette ou de rillettes au saumon et herbes fines. A table, on imagine fort bien sardines ou gambas grillées sur la « plancha ».

Un vin de vitalité, de partage et de plaisir.

Quantité limitée à 3 Magnums par client.

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Pellé - Magnum Menetou-Salon Morogues Blanc - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or clair, scintillante

Nez : Subtil, complexe : herbes fines, gorgées de chlorophylle, aux notes anisées et mentholées. Fruits blancs juste cueillis (poire, pomme Reinette et Granny), citron vert et pamplemousse givrés, poivre blanc et gingembre, une touche crayeuse.

Bouche : Une énergie juvénile, une acidité juteuse et expressive avec ses saveurs de pomme Reinette ou Granny, de poire, de fruit de la passion et de citron jaune. un milieu de bouche stimulant sur la menthe poivrée, la verveine, la baie de genièvre.

Accords mets-vins : A l'apéritif, accompagnés de quelques radis, de toasts au chèvre frais et ciboulette ou de rillettes au saumon et herbes fines. A table, on imagine fort bien sardines ou gambas grillées sur la « plancha ».

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques