Domaine Pellé - Magnum Menetou-Salon Le Carroir - 2020

Avec ce splendide « Le Carroir », véritable concentré de terroir, nous tenons un sérieux concurrent aux Sancerres ou Pouillys sur silex les plus réputés ! Une cuvée au style unique, la seule de l'appellation issue d'un pur terroir de silex : elle se révèle, cette année encore, toujours aussi énergique et excitante.

C'est Henry Pellé, le grand-père de Paul-Henry, qui plante cette parcelle de moins d'un hectare en 1976, en sélection massale. Parfaitement exposée au Levant, la vigne est implantée sur un sol de silex, très riche en fer. Le raisin trouve ici un terrain d'expression singulier, dans un registre élégant et vif, où le croquant du fruit rencontre l'énergie épicée et scintillante du sol.

Bien sûr, Paul-Henry a, comme toujours, particulièrement soigné l'élevage qui se révèle d'une grande précision et garant d'une belle complexité aromatique. Sur ce millésime pourtant solaire, ce superbe Carroir se pare, au nez comme en bouche, d'une dimension résolument fraîche et tonique, stimulante de bout en bout.

Le nez s'ouvre sur un jaillissement d'agrumes, autour des zestes de citron et de pamplemousse, qui se parent très vite d'une touche fumée, entre pierre à fusil et cendre froide ! Poivre blanc, baies de Sichuan et piment d'Espelette renforcent le caractère résolument excitant du bouquet. Vient ensuite une fraîcheur toute printanière évoquant le chèvrefeuille, le muguet mais aussi les jeunes pousses de cerfeuil avec leurs accents anisés. Là encore, on se délecte d'un fruité croquant, à la maturité absolument parfaite.

Au nez comme en bouche, la pomme Reinette, la pêche jaune, l'abricot et l'ananas s'entremêlent dans une joyeuse farandole, pour le plus grand plaisir de nos papilles. La matière est dense mais tendue autour d'une trame saline et pierreuse très accrocheuse. Particulièrement percutant sur la finale, ce Carroir excite tous nos sens.

Tartare ou carpaccio de bar aux herbes fines et baies roses, sashimis de daurade, mais aussi maquereaux grillés ou brochettes de gambas bien poivrées : on se régale d'avance.

Incontournable pour les amateurs de grands sauvignons sur silex, à la fois amples, profonds et traçants, portés de bout en bout par l'énergie du sol. Vibrant !

Quantité limitée à 2 Magnums par client.

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Pellé - Magnum Menetou-Salon Le Carroir - 2020

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Tonique, excitant : jaillissement d'agrumes sur l'écorce de citron et de pamplemousse. Pierre à fusil, cendres. Poivre blanc, poivre Sichuan, piment d’Espelette. Gazon, primevères, chèvrefeuille et muguet. Nuance anisée de cerfeuil.

Bouche : Fruit croquant, finement acidulé entre pomme Reinette, pêche jaune, abricot et ananas. La matière est dense mais tendue autour d’une trame saline et pierreuse très accrocheuse. Superbe percussion de la finale.

Accords mets-vins : Tartare ou carpaccio de bar aux herbes fines et baies roses, sashimis de daurade, mais aussi maquereaux grillés ou brochettes de gambas bien poivrées.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

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