

Domaine Pellé - Menetou-Salon Vignes de Ratier - 2013



Cette cuvée de référence chez Pellé naît sur une belle parcelle de 5 hectares, exposée au Sud et au Sud-Ouest. La vigne d'une trentaine d'années jouit d'un bon ensoleillement qui confère au raisin haute maturité et concentration. En outre, le sol est mince (40 centimètres environ) laissant vite place à la roche-mère de marnes kimméridgiennes.

Le système racinaire de la vigne est totalement imprégné par ces calcaires actifs et se nourrit en profondeur des éléments minéraux qu'ils renferment. Encore une fois, la maîtrise et la précision des élevages sont admirables : ils combinent avec maestria cuves inox, cuves tronconiques et demi-muids, au service de l'expression la plus juste possible du fruit et le sol.

C'est bien l'empreinte du terroir, parfaitement intacte et d'une folle intensité, qui nous frappe d'emblée lorsque l'on redécouvre ce Menetou-Salon à la jeunesse insolente.

Des arômes mûrs montent du verre en volutes larges et denses, avant même son agitation. Des saveurs ponctuées par des notes évoquant les fruits confits, la confiture de coing et le coulis de poire. L'anis vivifiant s'installe dans ce tourbillon olfactif accompagné de quelques herbes aromatiques comme l'aneth, le basilic ou la coriandre. D'abord présent en filigrane, le sol finit par s'imposer autour de notes de poudre de craie, de silex et de fumée.

La fée terroir s'est clairement penchée sur ce vin de lieu. La bouche, intense et salivante, est animée dès l'attaque de saveurs crayeuses qui accrochent les papilles. Elles constituent la puissante colonne vertébrale de ce vin aux accents salins, marqué par les sols kimméridgiens. Le milieu de bouche révèle une chair pleine et dense de fruits mûrs. On repère le citron jaune, la poire, la pêche et l'abricot sec mais également une pincée énergisante de poivre vert et une once de piment. Une touche subtilement oxydative enrobe des papilles alanguies. Vous contemplez maintenant un horizon d'herbes sèches, de silex et de lichens, parcouru par une brise d'été. L'expérience est magique.

Laissez-vous embarquer autour d'un bar mariné au citron vert, servi avec des nouilles croustillantes et grenade, une lotte à la Thaï ou encore une truite au beurre et au citron. Imparable.

Domaine Pellé - Menetou-Salon Vignes de Ratier - 2013



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Intense, complexe : fruits confits, confiture de coing et coulis de poire. Anis vivifiant, aneth, basilic et coriandre, poudre de craie, une touche fumée de silex frotté, poivre blanc, une note proche de la truffe blanche

Bouche : Intense, salivante, animée d'une tension crayeuse. Une chair dense et savoureuse autour du citron jaune, de la poire, la pêche et l'abricot sec. La finale se prolonge sur des notes d'herbes sèches, de lichen, de poivre vert et de piment

Accords mets-vins : Un bar mariné au citron vert, servi avec des nouilles croustillantes et grenade, une lotte à la Thaï ou encore une truite au beurre et au citron



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique