

Domaine Pellé

Menetou-Salon - Morogues

40 ha per 350.000 bottiglie.

Alfiere della piccola denominazione Menetou-Salon e con estensioni nel più nobile vicinato (Sancerre e Pouilly-Fumé) si caratterizza per la predominanza del frutto, a volte con divagazioni esotiche. È il giovane Paul-Henry Pellé che ormai segue il vigneto e la vinificazione. Idee, sensibilità e grande rispetto per la tradizione familiare sono i caratteri guida di questo ragazzo, pochi fronzoli e molto lavoro. Da quattro generazioni, del resto, in famiglia si ascoltano i padri. Ha iniziato Paul Pellé agli inizi del 1900, poi il figlio Ernest, poi Henry che negli anni 70 ha dato al Domaine un impulso decisivo, con una visione qualitativa del vino: oggi, appunto, tocca a Paul-Henry raccogliere un'eredità fatta propria e arricchita di spunti quanto mai stimolanti e dinamici.



Menetou-Salon Blanc Les Bornés 2011

cl 75

100% Sauvignon Blanc

Fresca, aromatica espressione del Sauvignon, da suoli argillosi rivela una polpa molto concentrata e fragrante nei toni gialli e tropicali. Il richiamo vegetale di foglia di pomodoro e peperone non è che una citazione lontana, affascinante. Da bere.



Menetou-Salon Morogues Blanc 2010

cl 75

100% Sauvignon Blanc

È questo un *assemblage* di 7 diverse parcelle tra le zone più alte della denominazione Menetou-Salon. Suoli marnosi, clima più freddo rispetto al fondo valle, maggiori escursioni termiche ma anche maggior soleggiamento delle uve, offrono profumi più sottili e meno concentrati di fiori bianchi e agrumi. Palato nitido, preciso, pulitissimo, tutto giocato sul binomio agrumi-minerale.



Pouilly Fumé les Boucanés 2011

cl 75

100% Sauvignon Blanc Fumé

Vino netto, limpido, luminoso e preciso tutto giocato su toni fruttati maturi e sulla caratteristica note di polvere da sparo. Accenti più sfaccettati quasi in secondo piano di cacao e spezie orientali si muovono con delicatezza nel finale di bocca. Bellissima bevibilità.



Sancerre la Croix au Garde Blanc 2010

cl 75

100% Sauvignon Blanc

Dal 1982 il Domaine coltiva 4 ettari a Sancerre, nel comune di Montigny, suoli d'argilla e calcare. Le uve di questa parcella vengono poi assemblate con una seconda zona di due ettari da suoli marnosi. Da questa unione nasce *La Croix au Garde*, tutta giocata su toni floreali bianchi con divagazioni tropicali.

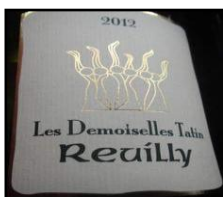
Menetou-Salon (487 ettari)

Parente minore del Sancerre con cui condivide il Sauvignon Blanc e il Pinot Noir. Senza avere la stessa capacità di invecchiamento.

Domaines Les Demoiselles Tatin

Reilly - Brinay

3,5 ha – Sauvignon – Pinot Noir – Pinot Gris per 20.000 bottiglie.



Reilly Blanc Les Lignis 2012

cl 75

*

100% Sauvignon Blanc

Proveniente da un giovane vigneto piantato nel 2004, questo Sauvignon porta con sé l'esuberanza e il vigore aromatico della sua tenera età. Imponenti le note agrumate che si plasmano alla cifra minerale e alla estrazione fruttata a polpa bianca e gialla. Vino da aperitivo ma anche con pesce bianco dell'Oceano.

Reilly (196 ettari)

Oltre al Sauvignon che produce bianchi secchi e fruttati, ma con le spalle larghe, è da rimarcare un Pinot Grigio che fornisce un Rosé morbido e delicato ormai in estinzione sostituito dal più massiccio Pinot Nero.