

# LES MOROGUES 2016 BLANC

DOMAINE PELLÉ



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Cette cuvée n'est pas exhubérante, c'est un vin net, tout en précision.

- Sauvignon 100%

## Accords mets et vins

S'il se déguste dignement seul à l'apéritif, vous pouvez également le consommer accompagné de fruits de mer et de fromages frais.

## Détails

**Effervescent** : non

**Degrès** : 12,5 %

**Viticulture** : Raisonnée

**Primeur** : non

**Bio** : non

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Sauvignon

**Région** : Val de Loire

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : AOP Menetou-salon

**Couleur** : Blanc

**Millesime** : 2016

**Domaine** : Domaine Henry Pellé

## Caractéristiques

**Terroir** : Marne kimméridgienne

**Cépage** : 100% Sauvignon

**Vendange** : Manuelles

**Viticulture** : Raisonnée

**Vinification** : Pressurage direct à l'arrivée en cave, débouillage, fermentation en cuve bois et fûts

**Elevage** : Sur lies

## Dégustation

**Robe** : Jaune or, reflets verts

**Nez** : Discret, sur les fleurs blanches et les agrumes

**Bouche** : Racé, cristallin, notes d'agrumes et de minéralité

**Garde** : 8 ans

**Température de service** : 10°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Le temps nous fait grandir, fait vieillir nos vignes et nos vins. Il nous rend riche à chaque nouveau millésime et très riche à chaque nouvelle génération. On apprend tout le temps, des autres et en observant le temps qui passe : notre histoire. Les premiers vigneron Pellé faisaient le vin pour eux, pour que dimanche, il soit bon sur la table et le jour désaltérant à la vigne ou dans les champs. Et puis parce qu'il est bon, on en vend aux amis pour des fêtes et des noces et aux débits de boissons alentour. Ainsi, les premières traces écrites de commerce que nous avons, relatent du transport et de la vente de fûts de vin par Paul Pellé à des brasseries de Bourges, au début du 20ème siècle. Il était difficile de prétendre à plus. Ernest Pellé, fils de Paul, développe en plus de la production de vin une pépinière viticole. Les plants sont vendus sur les appellations de Menetou-Salon et Sancerre (cela durera jusqu'au début des années 90). En 1959, la création d'une appellation d'origine contrôlée permettra aux vins de Menetou-Salon de développer leur image. Le jeune Henry Pellé, fils d'Ernest, conscient de la richesse de ses terroirs de Morogues, insistera pour que le nom du village puisse apparaître sur l'étiquette à la suite du nom d'appellation (exception dans le vignoble français). Depuis, notre cuvée Menetou-Salon Morogues est restée, au cœur de la gamme, le fer de lance du domaine. Henry Pellé confiant, investit : il achète des vignes chaque fois qu'il le peut et en 70 se fait construire une cave sous sa parcelle des Cris. La machine est lancée, non sans risque ; pour vendre Henry et son épouse Alberte continuerons de fréquenter les foires des départements alentours et commenceront à penser réseaux de distribution en France et à l'étranger. Mais Menetou-Salon reste l'appellation petite sœur de Sancerre, plus jeune, moins renommée, on la demande plus rarement sur les tables. Alors à la fin des années 70, Henry acquiert 5 hectares de vigne à Sancerre. Il s'appuie sur la qualité de cette nouvelle production pour faire connaître ses Menetou-Salon. Lorsque son fils Eric le rejoint en 1980, la volonté, la persévérance d'Henry et la qualité des terroirs de Morogues ont déjà établi le domaine comme une référence de Menetou-Salon et le Morogues blanc comme une référence en matière de sauvignon. En 1981, Henry et Éric décident de produire leur premier parcellaire : Les Blanchais ; précurseurs dans la région, ils valorisent une cuvée par la définition de son terroir et non par une méthode d'élevage ou par l'âge de vigne, les cuvées qui apparaîtront ensuite suivront le même principe. Il faut aussi soigner la clientèle de plus en plus importante et de plus en plus lointaine. Anne, la jeune épouse d'Eric rejoint le domaine pour seconder sa belle-mère au bureau. Le domaine acquiert ses proportions d'aujourd'hui ; Henry a réussi son pari et lâche un peu les rênes. Malheureusement Eric meurt accidentellement en 1995. Anne et Henry trouvent en la personne de Julien Zernott, alors jeune diplômé d'œnologie, le maillon suivant. Ensemble ils s'appliquent à continuer la tâche. En 1996, les cuvées Vignes de Ratier et les Cris apparaissent. Le travail de Julien notamment sur les rouges permet au domaine de rester au sommet de l'appellation. En 2007, il laisse la place à Paul-Henry Pellé, fils d'Anne et d'Eric, qui signe alors seul son premier millésime. Depuis, la cuvée le Carroir (en blanc & rouge) a fait son apparition et la qualité du travail de Paul-Henry porte le domaine toujours plus loin.

