



## SPÉCIAL VINS VAL DE LOIRE



Paul-Henry Pellé  
**Domaine Pellé**

« J'avais 9 ans quand mon père est décédé. Julien avait fait son stage pour le diplôme d'œnologue avec mon père [Julien Zernott, installé depuis au Domaine du Pas-de-l'Escalette, en Languedoc]. Après le décès de mon père, mon grand-père l'a rappelé. Il a travaillé quelques années avec lui et ensuite il a pris la direction technique. Ma mère était sur le domaine, elle a assuré la gestion. Depuis que je suis gamin, j'ai envie d'aller dans les vignes. J'ai su que j'allais en faire mon métier, et quel vin je voulais faire, après mon stage chez Olivier Lamy, en Bourgogne. Et aussi au contact de Julien,

qui m'a fait rencontrer beaucoup de gens qui ont une certaine philosophie du vin. On a échangé sur tout. Dans mon malheur, j'ai de la chance. Personne ne m'a obligé à faire ce métier. Julien - cette espèce de géant qui m'attrapait quand j'étais tout petit et me faisait grimper sur les bennes - comme ma mère ou mon grand-père m'ont guidé sans rien imposer. Par rapport à d'autres copains qui subissent des parents qui n'arrivent pas à laisser la place, j'ai eu cette chance... Depuis 2007, tout est travaillé, plus de désherbants, plus d'insecticides. On fait tous nos composts. »

■■■ aujourd'hui, et ont entraîné une hausse de la qualité. Les prix ont suivi.

Menetou moins cher que sancerre ? Benoît Roumet, directeur de l'interprofession des vins du Centre-Loire, dément : « Le prix moyen du menetou est au moins équivalent à celui du sancerre, c'est logique car qualitativement c'est équivalent. C'est plus un rattrapage : pouilly et sancerre ont eu une courbe ascendante régulière, menetou comme quincy et reuilly avaient presque disparu. Ils ont rattrapé leur retard ces dernières années. »

Longtemps, avant la tragédie du phylloxéra et la destruction

du vignoble à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, Menetou se déclinait davantage en rouge qu'en blanc : « Ily avait de très grandes vignes qui alimentaient le marché de Bourges. Cela date de Jacques Cœur, qui avait acheté un vignoble à Menetou. On est loin des voies navigables et donc c'était Bourges le marché », raconte Philippe Chavet. Encore aujourd'hui, si le sauvignon domine largement, menetou continue de produire 35 % de rouge, bien plus que sancerre (en proportion). « Dans l'esprit des gens de Bourges, il y avait menetou en rouge et sancerre en blanc », confirme Benoît Roumet. Ailleurs, plus loin, les nouveaux marchés connaissent surtout le

blanc, produit sur des sols comparables à ceux de Sancerre. Le fameux kimméridgien, que l'on retrouve également à Chablis, plus à l'est. Ce calcaire riche en fossiles qui, ici avec le sauvignon et à Chablis avec le chardonnay, confère au vin une tension, une minéralité, des saveurs de pierre mouillée que l'on ne retrouve nulle part ailleurs. La dégustation, qui portait uniquement sur les blancs, a fait la part belle aux 2010. L'appellation a grêlé trois fois, pas moins, en 2009 et réduit les récoltes à 20 % de la normale. Mais comme 2010 semble un excellent millésime, meilleur que 2009, c'est presque oublié... ■

Sélection sur 40 vins dégustés à l'aveugle (\* moins de 8 €)

### Millésime 2010

**18 - Domaine Pellé**  
(Voir portrait de Paul-Henry Pellé)  
Route d'Aubinges  
18220 Morogues  
02.48.64.42.48.

Ratier. Fermé, bouche élégante, tendue, vive, du gras compensé par une belle acidité, long, tendu, frais, salinité et minéralité, un vin de roche. 14 €.

**16 - Les Blanchais.** Fruits blancs, vif, tendu, très minéral, belle acidité en finale qui donne envie de boire, long, frais, élégant, très pur. 16 €.

Goûté également Les Blanchais 2007 (15). Nez sous-bois, pointe de truffe, bouche tendue, vive, note pétrole, frais. 16 €.

**16 - Le Carroir.** Nez frais, citronné, note fumée, bouche vive, tendue, acidité marquée, silex, prometteur mais demande de l'attente. Très minéral, à boire dans deux ans. 14 €.

**15 - Morogues.** Citron, feuillage, bouche tendue, vive, assez

complexe, belle fraîcheur et minéralité en finale. 10,50 €.

**\*14,5/15 - Les Bornés.** Citron, floral, agrumes, bouche tendre, fraîche, vive, élégante, structuré et élégant, un peu de gras. 8 €.