

Domaine Philippe Gilbert - Menetou-Salon Blanc - 2017



Après une année 2016 marquée par le terrible épisode de gel qui a quasi-intégralement détruit la récolte de Philippe Gilbert, nous sommes heureux de retrouver ses vins sur ce millésime 2017 lumineux et intense ! A commencer par son Menetou-Salon, fruité et minéral, d'une complexité d'arômes et de saveurs qui lui donne une place à part, au sein des meilleurs représentants de l'appellation.

Cette cuvée Domaine est le fruit d'un assemblage de plusieurs parcelles situées sur les communes de Menetou-Salon, Vignoux et Parassy. Beaucoup ont été plantées entre les années 1960 et 1970, par le grand-père puis le père de Philippe, Jean-Paul, et ont eu largement le temps de développer leur système racinaire. Le sauvignon puise ici, dans les alternances de calcaires et de marnes argileuses kimméridgiennes, cette structure parfaitement équilibrée entre densité de texture, fruité acidulé et minéralité énergétique et racée.

Fidèle à son credo bio-dynamiste, Philippe Gilbert n'utilise que des préparations naturelles pour revitaliser sol et vigne. Il laisse faire l'enherbement naturel qui aide à limiter la vigueur et les rendements de la plante, il laboure aussi, souvent au cheval, pour oxygéner les sols et favoriser l'enracinement profond de la plante.

Ce soin apporté à la vigne perdure bien sûr jusqu'à la vendange, manuelle, au cours de laquelle les raisins sont méticuleusement triés pour ne garder que les baies à parfaite maturité. La cuvée Domaine est vinifiée puis élevée pendant un minimum de 12 mois sur lies, dans des cuves inox.

Ce millésime 2017 nous a franchement enchantés par la qualité de ses équilibres et la précision de l'empreinte des sols. Le bouquet se montre à la fois intense et fin, mêlant fruits blancs bien mûrs, citrons vert et jaune, bergamote, fleurs d'eau, menthe fraîche, notes minérales évoquant le caillou chaud après la pluie et même une légère touche fumée. Si la bouche regorge de fruits blancs et d'agrumes, elle sait aussi se montrer enlevée et dynamique, avec une acidité parfaitement intégrée qui ouvre vers une finale très pure, longue et délicatement poivrée.

Un modèle du genre qui fera honneur à un plateau de sushis et sashimis, une salade de chair de crabe aux agrumes, mais aussi à de belles asperges blanches accompagnées d'une sauce mousseline et d'une tranche de saumon fumé !

Domaine Philippe Gilbert - Menetou-Salon Blanc - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, léger reflet vert

Nez : Intense et fin : fruits blancs bien mûrs, citron vert et jaune, bergamote, fleurs d'eau, menthe fraîche, notes minérales évoquant le caillou chaud après la pluie, une légère touche fumée.

Bouche : Très équilibrée, elle regorge de fruits blancs et d'agrumes, et sait aussi se montrer enlevée et très dynamique pour ouvrir vers une finale très pure, longue et délicatement poivrée.

Accords mets-vins : Sushis et sashimis. Plateau de fruits de mer. Salade de chair de crabe aux agrumes. Asperges blanches sauce mousseline et saumon fumé.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2023

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide (1/2 heure en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique