

Domaine Philippe Gilbert - Blanc Les Renardières "5 Grammes" - 2015



En 2015, la cuvée emblématique du Domaine, issue des plus vieilles vignes plantées dans les années 1960 par Paul Gilbert, le grand-père de Philippe, s'est vue contrainte d'être « déclassée » en Vin de France : cela n'a pas empêché Philippe de faire preuve d'un humour certain lorsqu'il décide de la renommer « 5 grammes » ! Car c'est bien pour une sombre histoire de sucre résiduel qu'elle s'est vu retirer le droit à l'appellation Menetou-Salon : comble de l'horreur, il en restait 5 grammes (très exactement 4,7) lorsque la fermentation, naturelle et sans levurage, s'est arrêtée... contre 4 grammes autorisés !

Revenons à ce qui nous intéresse le plus : le vin ! La cuvée phare du Domaine, produite dans les deux couleurs, est issue d'une belle parcelle de plus de quatre hectares d'un seul tenant, le Clos des Treilles. Complantée de sauvignon et de pinot noir, elle occupe un coteau aux sols argilo-calcaires très homogènes. Son orientation plein Sud favorise une maturité précoce des baies et de bonnes concentrations.

Cette parcelle fut aussi la première à être travaillée, dès le début des années 2000, en bio-dynamie. Les vignes, ainsi revigorées, ont continué à développer un système racinaire profond, s'imprégnant successivement dans les calcaires sédimentaires riches en fossiles marins et les marnes argileuses. Une imprégnation dans le terroir qui donne aujourd'hui au vin son impeccable structure, cet équilibre entre finesse minérale et une densité de matière que l'on trouve rarement dans un menetou-salon.

Après une fermentation naturelle, sur levures indigènes, suivie d'un long élevage de 18 mois, pour partie en grands foudres et pour l'autre en cuves inox, ce Menetou-Salon... pardon, Vin de France 2015 affiche un profil singulier mais absolument irrésistible. La douceur et la sensualité du fruit gorgé de soleil, sur la pomme compotée et la poire Comice, mais aussi le pamplemousse, s'accompagnent d'une superbe délicatesse florale, avec des évocations de nénuphar, de fleurs d'eau et d'eucalyptus, et d'une présence du sol absolument magnétique, sur des notes fumées et crayeuses qui parcourent le vin de bout en bout.

Les fameux « 5 grammes » sont aujourd'hui parfaitement digérés et pratiquement plus décelables. Si l'entame de bouche se montre ample et suave, le terroir reprend vite ses droits : on sent une tension et une dynamique en milieu de bouche qui semblent élever le vin, le faire grandir vers une longue finale gorgée de fruits blancs mais aussi et surtout d'une intense minéralité, aux accents poivrés, très salivante. On imagine fort bien ce « Renardières » sur une blanquette de poissons ou des gambas au lait de coco et basilic thaï !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Philippe Gilbert - Blanc Les Renardières "5 Grammes" - 2015



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : A la fois suave et finement floral : pomme compotée et poire Comice, mais aussi le pamplemousse, belle délicatesse florale, sur des évocations de nénuphar, de fleurs d'eau, de mimosa et d'eucalyptus. Une touche crayeuse.

Bouche : Une douceur parfaitement intégrée et dominée aujourd'hui par la présence du sol. Longue finale gorgé de fruits blancs mais aussi et surtout d'une intense minéralité, aux accents poivrés, très salivante.

Accords mets-vins : Terrine de foie gras.

Blanquette de poisson. Gambas à la citronnelle et lait de coco. Pâtes fraîches au gorgonzola et trévisse.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille tendre (SR :
4.7 gr)

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique