

Domaine Philippe Gilbert - Menetou-Salon Clos des Treilles - 2017



Si la cuvée parcelle emblématique du Domaine s'est longtemps nommée « Les Renardières », du nom de la parcelle cadastrale sur laquelle se situent les bâtiments d'exploitation de la famille, Philippe Gilbert a finalement décidé de la rebaptiser du nom du lieu-dit sur lequel les vignes sont plantées : le très beau Clos des Treilles.

C'est sur ce coteau assez pentu, orienté plein Sud, que les deux hectares de vieilles vignes de sauvignon, plantées à la fin des années 1960, s'épanouissent sur un sol argilo-calcaire très homogène. Sur ce terroir plutôt chaud et précoce, il est d'autant plus essentiel que le système racinaire de la plante, sa véritable « colonne vertébrale », puisse aller chercher en profondeur humidité, fraîcheur et nutriments qui vont donner au raisin ses équilibres et son identité minérale. Le travail régulier des sols et l'enherbement de la parcelle y contribuent largement, tout comme les préparations bio-dynamiques que Philippe applique ici depuis de nombreuses années.

Fidèle à son style de vins à la fois sensuels et élégants, Philippe a fait le choix d'assumer une belle maturité du fruit, parfaitement équilibrée par cette finesse minérale évoquant le sable et le caillou mouillé que le raisin a su tirer du substrat calcaire. L'élevage de 18 mois, uniquement en cuves inox et grands foudres, souligne parfaitement l'intensité aromatique du vin sans jamais l'alourdir. La gourmandise des fruits blancs, de la pêche et de la prune jaune légèrement vanillée s'accompagnent de notes fraîches et raffinées évoquant le citron vert, le zeste de pamplemousse, la coriandre, le cerfeuil, le céleri branche et le bourgeon de cassis.

La bouche confirme cette belle complexité de structure : l'entame se montre ample, avec un toucher velouté, porté par de gourmandes saveurs fruitées allant jusqu'aux fruits jaunes (pêche, abricot), mais le sol imprime une belle énergie qui retend et énergise le milieu de bouche. On aime sa finale qui combine de fins amers fruités, entre peaux d'agrumes et pépins de pomme, avec une minéralité saline qui nous donne littéralement l'impression de lécher le caillou.

Grosse présence, grosse persistance : voici un grand blanc de gastronomie qui devrait faire merveille sur des feuilletés aux fruits de mer, des Saint-Jacques rôties ou un filet de bar, accompagné d'un beurre blanc et de quelques pointes d'asperges vertes.

Domaine Philippe Gilbert - Menetou-Salon Clos des Treilles - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Fleurs blanches. Sable, caillou mouillé. Fruits blancs, pêche, prune jaune légèrement vanillée. Citron vert, zeste de pamplemousse, coriandre, cerfeuil, céleri branche et bourgeon de cassis.

Bouche : Très structurée : entame tactile, veloutée, saveurs gourmandes de fruits jaunes (abricot). L'empreinte énergique du sol resserre le milieu de bouche. Superbe finale entre peaux d'agrumes, pépin de pomme et caillou salé.

Accords mets-vins : Des feuilletés aux fruits de mer, des Saint-Jacques rôties ou un filet de bar, accompagné d'un beurre blanc et de quelques pointes d'asperges vertes. Comté fruité.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique