

Domaine Philippe Gilbert - Menetou-Salon Blanc Les Chandelières - 2017



Si l'on retrouve l'éclat et la maturité d'un fruit gorgé de soleil, propre au millésime 2017, ce Menetou-Salon « Les Chandelières » est parcouru par un élan minéral et un raffinement floral qui le portent déjà très loin et très haut.

Ce deuxième millésime de ce parcelle, isolé depuis 2015 (mais malheureusement pas produit l'année suivante à cause des dégâts du gel printanier), met clairement en avant la nature des sols de ce lieu-dit : ici, les marnes kimméridgiennes, les fameuses « marnes à huîtres », se mêlent à des argiles riches en oxyde de fer. Ce substrat de tout premier ordre donne au vin cet équilibre subtil entre une vraie densité de matière, de la tension et une fraîcheur minérale, aux accents pierreux ou maritimes.

L'exposition plein Est a également contribué, sur ce millésime 2017 plutôt solaire, à permettre une maturation lente du sauvignon et éviter tout excès de concentration. Après un élevage de près de deux ans, en cuves inox et grands foudres, le vin resplendit aujourd'hui d'une dimension florale, entre chèvrefeuille, mimosa et herbes fines, qui lui confère raffinement et élégance. Elle se double d'une expression du sol évoquant le calcaire et la poudre de marbre. Gomme arabique et franches notes de poire et de pêche blanche complètent un bouquet expressif, puissant mais frais.

L'équilibre et la finesse du vin se confirment en bouche : particulièrement savoureux et tonique, il enrobe le palais avec sa matière caressante, mais jamais ne s'affaisse ni ne nous lasse. Son grain minéral, légèrement crayeux, stimule les papilles jusqu'à cette longue finale qui mêle fruits blancs, peaux d'agrumes et fleurs épicées (entre rose et poivre).

Un pur régal dès aujourd'hui, sur la chair savoureuse du fruit, comme dans 5 ans, dans un registre plus minéral encore. Que diriez-vous de langoustines justes snackées accompagnées d'un beurre citronné au cerfeuil ?

Domaine Philippe Gilbert - Menetou-Salon Blanc Les Chandelières - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair à doré

Nez : Intense et raffiné : chèvrefeuille, mimosa et herbes fines, poudre de calcaire, marbre. Gomme arabique, poire Comice, pêche blanche.

Bouche : Très équilibrée : savoureuse et tonique, elle enrobe le palais avec sa matière caressante. puis vient un grain minéral, épicé et stimulant. Longue finale qui mêle fruits blancs, peaux d'agrumes et fleurs épicées.

Accords mets-vins : Langoustines juste snackées arrosées d'un beurre citronné au cerfeuil.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

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