

Domaine Philippe Gilbert - Menetou-Salon Blanc Les Chandelières - 2015



Nouvelle cuvée parcellaire du domaine, isolée pour la première fois avec ce millésime 2015, ce Menetou « Les Chandelières » brille par l'imbrication fascinante entre éclat généreux du fruit et minéralité à la fois pierreuse et maritime : la sensation d'équilibre et de profondeur qui se dégage de ce vin est magistrale.

La parcelle des Chandelières, plantée pour moitié de sauvignon au milieu des années 1970, par les parents de Philippe, occupe un terroir tout à fait privilégié : orientée au levant, elle s'appuie sur un substrat de marnes kimméridgiennes, les fameuses « marnes à huîtres », mêlées à des argiles rougeâtres, très riches en oxyde de fer. Le respect strict des règles de cultures bio-dynamiques ainsi que le labour des sols, pratiqués depuis une quinzaine d'années ici, favorisent grandement l'imprégnation du système racinaire de la vigne dans ces sols et sous-sols très caractéristiques. Et c'est bien là l'élément fondamental pour que le vin restitue intensément et fidèlement l'identité de ses origines.

De toute évidence, ce millésime 2015 avec son printemps assez chaud, son été sec et ensoleillé, et ces pluies salvatrices à partir de fin août, convenait parfaitement à un vigneron comme Philippe qui cherche avant tout de belles maturités et qui soigne suffisamment le travail à la vigne pour que celle-ci ne souffre pas de stress hydrique.

Après un élevage long mais très peu interventionniste, pendant 18 mois essentiellement en cuves, ce Chandelières réunit toutes les qualités que l'on pouvait attendre d'un grand Menetou sur ce millésime de très haute volée : le mariage parfait entre une certaine puissance, une belle richesse en extraits secs, sur des saveurs pures de fruits blancs, avec une sensation d'énergie et de dynamisme qui ne vous quitte pas ! Le sol est omniprésent, à la fois dans sa composante terrienne (humus retourné, champignon frais) et maritime (étoile de mer, coquillages).

S'il y a de la densité, au nez comme en bouche, celle-ci s'accompagne d'une belle délicatesse florale, sur des évocations de fleurs blanches et de rose. Le toucher est soyeux et l'ensemble d'une grande élégance, s'élançant vers une longue finale qui se déploie graduellement.

Incontestablement un grand vin !

Domaine Philippe Gilbert - Menetou-Salon Blanc Les Chandelières - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Belle présence du sol, entre terre retournée, champignon frais mais aussi l'étoile de mer et les coquillages. Fleur de sureau, rose. Fruits blancs mûrs (poire, pêche blanche).

Bouche : Entame dense, ample mais avec un toucher toujours soyeux, fluide et énergique. Longue finale qui se déploie graduellement, sur les fruits épicés et une dimension saline très salivante.

Accords mets-vins : Risotto aux Saint-Jacques ou aux langoustines.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique