

Domaine Philippe Gilbert - Menetou-Salon Blanc - 2014



Cette cuvée Domaine est le fruit d'un assemblage de plusieurs parcelles étalées sur les communes de Menetou-Salon, Vignoux et Parassy. Beaucoup ont été plantées entre les années 1960 et 1970, par le père de Philippe, Jean-Paul, et ont eu largement le temps de développer un système racinaire profond, allant puiser dans les alternances de calcaires et de marnes argileuses toute la complexité d'arômes que l'on va retrouver dans le vin.

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 vigne, il laboure aussi régulièrement pour oxygéner les sols et aider la plante à s'enraciner...

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

Ce millésime 2014 est remarquable d'équilibre : il propose une bouche à la fois tendue et pulpeuse, l'acidité étant parfaitement intégrée au fruit. Le nez se fait délicatement floral, marqué par le lilas blanc et l'acacia, et fruité (groseilles blanches, citron vert) sans oublier une touche minérale évoquant l'iode et le sable.

Pureté, précision, gourmandise, belle persistance : tout est en place pour faire honneur à un joli plateau de sushis, une salade de chair de crabe aux agrumes, ou encore à de belles asperges blanches accompagnées d'une sauce mousseline !

Domaine Philippe Gilbert - Menetou-Salon Blanc - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Acacia, chèvrefeuille, lilas blanc, églantine, rose. Melon, citron vert, groseille blanche. Sable, coquille d'huître.

Bouche : Très équilibrée entre tension et pulpe du fruit. Nourrissante mais toujours pure et aérienne. Finale précise, entre fruit et salinité.

Accords mets-vins : Sushis et sashimis. Plateau de fruits de mer. Salade de chair de crabe aux agrumes. Asperges blanches sauce mousseline. Bouchées à la reine.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide avant de servir



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique