

Domaine Philippe Gilbert - Menetou-Salon Blanc Les Renardières - 2014



La cuvée phare du Domaine, produite dans les deux couleurs, est issue d'une belle parcelle d'un hectare, située sur la commune de Parassy : sur ce coteau exposé plein Sud se trouvent parmi les plus vieilles vignes du Domaine, affichant un âge respectable d'une cinquantaine d'années.

Cette parcelle fut la première à être travaillée, dès le début des années 2000, selon les principes de la bio-dynamie. Les vignes, ainsi revigorées, ont continué à développer un système racinaire profond, s'immisçant successivement dans les calcaires sédimentaires riches en fossiles marins et les marnes argileuses. Elles donnent 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 un long élevage de 18 mois, pour partie en barriques de 400 litres et pour l'autre en cuves inox, ce Menetou-Salon 2014 affiche une classe de très haute tenue. Philippe, et son complice œnologue Jean-Philippe Louis, ont réussi un superbe millésime qui ne s'annonçait pourtant pas facile dans la région, après un printemps et un début d'été plutôt frais et pluvieux. Heureusement, le beau soleil de septembre a parfaitement assaini les grappes et permis de récolter un sauvignon à parfaite maturité.

Aujourd'hui, le vin développe une belle intensité aromatique, autour des fleurs d'eau et des fleurs blanches, du citron vert, du pamplemousse, de la poire et d'une minéralité légèrement iodée révélatrice du terroir de Menetou-Salon. En bouche, souplesse, pureté et énergie se révèlent particulièrement séduisantes, il y a de la vie, du mouvement dans ce vin déjà très harmonieux et promis à une jolie garde de 5 ou 7 ans.

Domaine Philippe Gilbert - Menetou-Salon Blanc Les Renardières - 2014



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets verts

Nez : Fleurs blanches et fleurs d'eau (jonquille, iris). Citron, pamplemousse, mangue, poire. Légèrement épicé (cannelle) et iodé.

Bouche : Beau fruit croquant et juteux. Equilibre entre souplesse en attaque et tension en milieu de bouche. Intense et énergique, finale fruitée.

Accords mets-vins : Terrine de foie gras.
Poisson au beurre blanc, sole meunière.
Gambas à la citronnelle et lait de coco.
Chèvres frais ou affinés.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération avant de servir.



Caractéristiques techniques

Appellation : Menetou-Salon

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique