



Producteur : Domaine Philippe Gilbert

SAQ (CCNP) : 14003632

Couleur : Orange

Format : 750ml

Prix : 52.00 \$

Appellation : Menetou-Salon

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Nom du propriétaire : Philippe Gilbert

Géologie du sol : Marnes kimméridgiennes de la fin du jurassique.

Encépagement : Sauvignon Blanc (100%)

Âge moyen des vignes : 20

Le domaine :

Héritier d'une lignée de vignerons datant du 18^{ième} siècle, Philippe Gilbert prend la direction du domaine en 1998. Avec la complicité de son oenologue Jean-Philippe Louis, il investi dès le départ à la cave et à la vigne afin de mettre en place les outils nécessaires à la production de vins de qualité. Depuis 2006, l'ensemble des 28 hectares du domaine, situé au cœur de Menetou-Salon, est cultivé en biodynamie. «La bio-dynamie n'est pas une fin en soi. C'est une source d'inspiration et un cadre qui nous permet de nous rapprocher encore de notre finalité : la production de vins qui reflètent généreusement les terroirs riches et vivants de notre appellation.» - Philippe Gilbert www.domainephilippegilbert.fr

Revue de presse :

Jean Aubry, *Le Devoir*, Mar 2022

Où est-on? C'est bien là le projet, sinon la question. Ici, l'on déborde du texte et du contexte, celui d'un sauvignon blanc de Menetou-Salon en Loire macéré en jarres pour une déroute organoleptique pas piquée des hannetons. Une déroute saine et volontaire pour un sauvignon traité en bio qui a largué les amarres de ses propres saveurs pour d'autres, plus intrigantes encore. C'est sec, pourvu d'un grain, d'une amplitude et d'une profondeur, le tout doté d'une allonge certaine.

Hors Sujet 2019, Domaine Philippe Gilbert, Vin de France (54\$ – 14003632).

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/681474/billet-vins-terroir-et-territoire>

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Jan 2022

Je n'ai malheureusement toujours pas goûté cette cuvée de macération du Domaine Philippe Gilbert. Importé par Rézin, le domaine de 28 hectares en Loire est travaillé en biodynamie depuis près de 15 ans. Macération de sauvignon en jarre de grès et de terre cuite, en partie égrappé et en partie en grappes entières. La cuvée s'appelle Hors-Sujet car le vigneron estime le produit final assez différent des vins de sa région.

Menetou-Salon Hors-Sujet 2019 du Domaine Philippe Gilbert (54\$)
Orange.

<https://us18.campaign-archive.com/home/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=5e176004da>

Jean Aubry, Le Devoir, Dec 2021

Être vigneron, c'est parfois comme être un enfant égaré dans son carré de sable à explorer mille jeux qui le plongent tout bêtement dans un bonheur naïf. La curiosité n'a ici pas de limite. Comme pousser ce sauvignon bio au-delà de son enveloppe pelliculaire pour en révéler une essence encore inexplorée. Ce que fait ici la maison avec ses huit mois de macération sous grès ou terre cuite avec, à la clef, quelque chose d'unique, j'oserais dire de... grand. Un vin orange de haut niveau, particulièrement fin, précis et détaillé, substantiellement fruité, loin des amers auxquels nous ont habitués les autres vins de ce type. C'est sec, ample, nuancé, aux saveurs de mûsepain, d'épices, de miel et de citron Meyer confit. Élégance et longueur.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/651603/billet-vins-le-vignoble-chateauneuvois>

Nadia Fournier, Le guide du Vin 2021, Phaneuf, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021

Philippe Gilbert a repris le domaine familial en 1998 et l'a converti à la culture biologique, puis biodynamique. Ancien dramaturge, il laisse sa fibre artistique s'exprimer de superbe façon en signant des vins jamais convenus, toujours inspirés. Celui-ci résulte d'une macération pelliculaire très longue (8 mois) de sauvignon blanc, dans des jarres de grès et de terre cuite, d'une contenance de 500 litres. Le résultat n'a rien à voir avec les blancs que produit habituellement Gilbert à Menetou. On a affaire ici à un vin orange dans sa forme la plus authentique, avec une acidité volatile bien perceptible au nez, une bouche tannique (ou phénolique) et astringente, et des couches de saveurs fruitées, herbacées, animales, épicées, balsamiques. Hors sujet peut-être, mais splendide!