



**Producteur :** Domaine Philippe Gilbert

**SAQ (CCNP) :** 14003624

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 40.25 \$

---

**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 :** Pinot Noir (100%)

**Âge moyen des vignes :** 20

---

**Vinification :** Sans soufre ajouté

---

---

### Le domaine :

Héritier d'une lignée de vignerons datant du 18<sup>ième</sup> siècle, Philippe Gilbert prend la direction du domaine en 1998. Avec la complicité de son oenologue Jean-Philippe Louis, il investit 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](http://www.domainephilippegilbert.fr)

### Revue de presse :

Nadia Fournier, *Le journal de Montréal* Blogue Les Méchants Raisins, Apr 2024

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. «Certaines années, peut-on lire sur le site du domaine, permettent d'aller plus loin dans la vinification et l'élevage, jusqu'à éliminer tous les intrants.» Dans ces millésimes, Philippe Gilbert propose la cuvée Hors-série, vinifiée et mise en bouteille sans ajout de sulfites. Si vous doutez encore qu'on peut produire, dans de telles conditions, des vins parfaitement droits et qui tiennent la route, ce pinot noir est pour vous. Le vin enchante dès le premier nez, ouvert et expressif, tout en restant nuancé et délicat. La bouche va dans le même sens, portée par des tanins soyeux, lestes et bien ficelés. Le fruit rouge acidulé est ponctué d'accents de cerise noire, le milieu de bouche est complet et aérien tout à la

---

fois et le vin culmine en une finale saline et rafraîchissante. Impeccable. Un excellent menetou-salon.

<https://www.journaldemontreal.com/2024/04/27/quatre-super-bouteilles-pour-lamateur-de-vins-de-terroir4>

**Jean Aubry, Le Devoir, Jan 2024**

Les millésimes passent et les cuvées émergent, plus somptueuses, plus «vraies» et plus intègres que jamais. Concluons que les vins nature, bios et biodynamiques — dans le meilleur des cas — en sont arrivés à ce niveau. C'est le cas avec ce pinot noir pleinement accompli dans son fruité même, parfumé comme une pivoine, frais comme une rose et habillé de tanins si fins et si riches qu'ils troquent le palais pour une caisse de résonance qui en prolonge les fibres organiques. À couper le souffle! Mais pas l'appétit!

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/805100/grappiller-pendant-il-reste>