MENETOU-SALON ROUGE

2023 · Rouge · France / Vallée de la Loire



Producteur : Domaine Philippe Gilbert
Couleur : Rouge
Unité : 6
Format : 750ml
Prix : 47.25 $

Appellation : Menetou-Salon
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée de la Loire
Nom du propriétaire : Philippe Gilbert
Géologie du sol : Marnes et calcaires kimméridgiens de la fin du jurassique.
Superficie : 27ha
Encépagement : Pinot Noir (100%)
Âge moyen des vignes : 20

Vinification : Vendange triée manuellement puis éraflée. Macération (pour partie à froid) se fait dans des cuves tronconiques en bois.

Accord vin et mets : À ce pinot noir tout en délicatesse et en élégance correspond une gamme d'accompagnement très large allant des viandes grillées ou braisées aux poissons à chair grasse, à la charcuterie, aux fruits rouges et noirs, ou encore au chocolat.

Le domaine :

Héritier d'une lignée de vignerons datant du 18ième siècle, Philippe Gilbert prend la direction du domaine en 1998. Avec la complicité de son oenologne 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 2005, le domaine s'est engagé dans la culture biologique puis biodynamique. «La biodynamie 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

Revue de presse :

Nadia Fournier, Le journal de Montréal - Blogue Les Méchants Raisins, Aug 2024

Philippe Gilbert a repris le domaine familial en 1998 et l'a converti à la culture biologique, puis biodynamique. Millésime oblige, son menetou rouge, qui brille en général par sa légèreté et par sa texture

ultra délicate, étonne par sa concentration en 2022. On se rappellera que cette année-là, le temps était si chaud et sec que la Loire se traversait à pied par endroits. Tout concentré soit-il, ce vin n'en est pas lourd pour autant; au contraire, même. La charge tannique, un peu plus dense cette année, permet d'encadrer le fruit et laisse en finale une sensation tonique et vigoureuse. À table, on peut penser à une volaille aux champignons sauvages ou à une entrée de betteraves et de carottes rôties, napées de yogourt et de pistaches.

https://www.journaldemontreal.com/2024/08/02/quatre-rouges-legers-et-un-blanc-pour-le-week-end

Jean Aubry, Le Devoir, Sep 2023

Les grands pinots noirs d'Armand Rousseau vous ont échappé lors de la dernière loterie proposée tout récemment par la SAQ? Rassurez-vous, mes 21 choix n'ont pas été honorés non plus! Mais vous gagnerez à coup sûr à la loterie de la vie avec ce pinot noir, qui respire la vie et la santé fruitée, à un prix franchement décent. On y sent une grande maturité, mais sans excès, avec une densité fruitée et une mâche que de beaux tanins frais portent et portent longuement. Un rouge bio encore très jeune à revoir dans trois à cinq ans.

https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/798973/grappiller-pendant-il-reste

François Bisson, Frank boit quoi (infolettre), Aug 2023

Un beau pinot noir provenant d'une appellation un peu méconnue de la Loire mais produit par un excellent vigneron! Les vignes sont plantées sur une parcelle de 30 ans d'âge prenant appui sur le fameux sol kimméridgien que partage la commune de Chablis. Égrappage quasi complet puis fermentation de 4 semaines en petit fut de 90L et élevage en cuve de béton pour conserver une belle fraicheur.

https://us17.campaign-archive.com/?u=fd1e3ccc3fd5b15cc8427cad1&id=07ae0d7413