

OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Menetou-Salon

DYRKNING
Biodynamisk

JORDBUND
Ler og kalksten

DRUER
Sauvignon Blanc

GÆRING
Ståltanke

TYPE
Let hvidvin

Domaine Philippe Gilbert

Philippe Gilbert, Menetou-Salon Blanc 2022

"Uanset vejrlig og naturens luner holder Philippe Gilbert altid én variabel konstant; kvaliteten af vinene. År ind år ud holder de et respektindgydende højt niveau uanset årgang. Dette er en god målestok for, hvem der kan regnes som selvskrevne medlemmer af eliten, og i mine øjne er der ingen tvivl om, hvor Gilbert hører til. Huset er blandt de allerbedste i Menetou-Salon. Skulle man være i tvivl, så skal man blot stikke snudeskaftet i denne hedonistisk anlagte sauvignon, for den er en fremragende eksponent for, hvad den blandt vinnørder ofte ret ringeagtede druesort rent faktisk kan levere af drikbare resultater. Den skubbes ikke mindst på vej af biodynamiske principper og områdets kalkrige jorde. Nuanceret, kølig og karakterfuld frugt, uhyre kalket med en besnærende luftighed og saftspændt struktur, der gør den utrolig let at drikke uden at forfalde til banal bællevin og druens til tider parfumerede excesser i øvrigt. Her er man aldrig i tvivl om kvaliteten af autenticiteten og ophavet. Fremragende madvin, i øvrigt" 92p. Morten Bundgaard, Jyllands-Posten
Menetou Salon Sauvignon Blanc, kan give mange Sancerre bønder søvnløse nætter. En helt igennem intens og stadig let hvidvin. Svævende frisk og mineralsk, med et anstrøg af hyld i duften. Befriet fuldstændig for manipulerede tutti-frutti aromaer og syrejusteringer. Præcist, fokuseret, klart, enkelt - godt!

OM PRODUCENTEN

Philippe Gilbert er en sjælden personlighed. Hans fortolkning af terroiret i Menetou-Salon (nabo til Sancerre) er på én gang både sofistikeret og poetisk. Måske ikke en tilfældighed når man kender hans lidt utraditionelle baggrund som top-vinmager. Philippe Gilbert er uddannet dramaturg og har skrevet flere teaterstykker. Et af hans mere poetiske og filosofiske stykker om krigsforbrydelserne i Srebrenica er blevet sat op på et teater i New York. Første gang, vi mødte ham, var hans umiddelbare entusiastiske reaktion på Danmark film. Ikke dogmefilm og Lars von Trier, men i stedet Ordet af Carl Th. Dreyer.

Efter at have brugt meget af sin tid på denne del af karrieren var det først, da faderen ”truede” med at gå på pension, at Philippe Gilbert vendte hjem til vingården, hvor hans forfader og navnebror Philippe Gilbert tilbage i 1768 grundlagde vinhuset. Det var i 1998, at han overtog styringen af det traditionsrige vinhus, og han har siden 2005 omlagt al sin produktion til biodynamisk brug. I dag styrer han de 30 ha. vinmarker sammen med sin kollega Jean-Philippe Louis.
De følger vinstokkene og vine med den største omhu og lydhørhed overfor naturen og den givne årgangs karakteristika. Philippe siger, at biodynamikken ikke er et mål i sig selv. Det er blot den inspiration og ramme, der giver ham mulighed for at komme tættere på sit mål: At producere vine der på bedste vis reflekterer det righoldige og levende terroir i Menetou Salon.

Jordbunden i Sancerre er primært et bredt bånd af kimmeridge kalk, som man i øvrigt har tilfælles med Champagne, Sancerre og ikke mindst Chablis. Det er muligvis en af årsagerne til, at Philippe Gilberts vine, både hvid og rød, udmærker sig ved en laser-præcis frugt med friskhed, ren, mineralsk syre og saftfyldt frugt. Vine der på én gang er åbne og imødekommende, men med lag af velsmag der hele tiden udvikler sig.