



OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Menetou-Salon

DYRKNING
Biodynamisk

JORDBUND
Ler og kalksten

DRUER
Pinot Noir

GÆRING
Ståltanke

Lagring
18 måneder på 6000
ltr. store trætanke

TYPE
Let rødvin

Domaine Philippe Gilbert

Philippe Gilbert, Menetou-Salon Les Chandelières Rouge 2022

"Fra det indre Loires kalkmergeljorder, kimmeridge som i Chablis, pinot noir med to år på barriques og amfora og 30 % helklaser. Tysk-burgundisk næse med sur tamarindpuré og røgtoner, blodappelsin og tranebær, mens smagen er veltuneret, snigende lækker, dansende, pikant syrestram, ren og lakridset med fin tannin i eftersmagen. Vedholdende og faktisk tannisk a la gammeldags santenay." 93p. René Langdahl "This cuvée parcellaire from vines planted during the 1970s, on an east-facing parcel with Kimmeridgian marl soils, was vinified two-thirds in barrel and one-third amphorae, with some whole bunches. A fresh nose, with fine primary scents of red cherry. The palate is bright and textured, with an impressive density and sense of precision. Fabulous poise here, and a remarkable charm. A wine to cement the domaine's (and appellation's?) reputation in red, surely." 95p. The Winedoctor "Pinot noir fra Loire-dalens østlige ende har ofte en særlig autenticitet og uforstilt energi over sig. I alle fald gælder det denne biodynamisk dyrkede enkelmarksvin fra tudsegamle stokke plantet på østvendt kalkstensterroir signeret af smågeniale Philippe Gilbert. Den har netop det, som en kvalitetsvin skal have. Personlighed. Eller kald det stedkarakter. Og så er den faretruende letdrikkelig, et stort plus i min bog. Flasken forsvinder som dug for solen. Velduftende, indsmigrende, ganske sensuel, fokuseret vin med fantastisk pinot-parfume med kridtet mineralitet og stramt komponeret, velmodnet frugt. Kirsebær en masse med et urtet touch a la pebermynte samt muld og røgelse på toppen. Læskende syre og finkornet tannin holder sammen på enderne i et fløjlsblødt, sømløst hele. Fire en halv stjerne." 93p. Morten Bundgaard, Jyllands-Posten "Les Chandelières" er en 4 hektar stor østvendt parcel i Menetou-Salon kommunen. Parcelen består af en ligefordeling af Pinot Noir og Sauvignon vinstokke, som er blevet plantet i 1975. Her er jordbunden bestående af lerholdig Kimmeridgian kalksten, som af de lokale kaldes "de hvide lande". Druerne macerer i 3 uger på 20% hele klaser, og lagrer efterfølgende 18 måneder på 600l brugte fade og cement tank. Et elegant mesterværk i Pinot Noir, med lette og forfinede tannier, og en dyb og stringent struktur.

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.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

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.