

Domaine Gauby - Les Calcinaires Blanc - 2017



Belle entrée en matière pour percevoir l'originalité du style « Gauby », au subtil équilibre entre complexité aromatique, richesse et densité du vin en bouche et toujours cette préservation de l'énergie du fruit et d'une certaine fraîcheur.

Original, ce « Calcinaires » l'est à bien des égards. D'abord, par le choix de l'assemblage : ici cohabitent macabeu, grenache blanc, vermentino, mais aussi du chardonnay issu d'une parcelle plantée par Gérard Gauby dans les années 1980 sur un terroir calcaire et relativement frais.

En 2017, la sécheresse et les fortes chaleurs de juin et juillet ont sensiblement limité les rendements, traditionnellement assez faibles sur ces terroirs à dominante de calcaires argilo-limoneux, mais aux sols le plus souvent minces et plutôt arides. Si les dates de vendange ont été avancées de près de deux semaines par rapport à l'année précédente, les Gauby ont rentré au chai des raisins aux équilibres impeccables !

Soucieux de conserver de la fraîcheur et une expression pure du fruit, les Gauby ont fait le choix sur ce millésime précoce et naturellement concentré d'une vinification très peu interventionniste, sur levures indigènes et d'un élevage sur lies fines exclusivement en vieux foudres, pendant 7 mois.

L'alliance d'un fruit charnu, expressif, juteux et d'une minéralité affirmée séduit dès le premier nez ! S'il démarre sur un registre évoquant la pomme mais aussi la fumée et les herbes séchées, ce sont les fruits jaunes qui s'expriment ensuite, pêche, abricot et ananas en tête. Des notes de fleur d'oranger, de cédrat, de fleurs blanches et de menthe fraîche apportent une touche élégante et rafraîchissante.

En bouche, le vin est plein et onctueux en attaque mais toujours très fluide, dynamisé par une belle trame acide et une vraie minéralité évoquant les galets mouillés. Particulièrement sapide et persistant, il continue à livrer ses saveurs de fruits blancs et jaunes, d'amande, d'herbes aromatiques et de fleurs séchées. Imparable aussi bien sur du froid, comme des rillettes aux deux saumons, que du chaud, comme une daurade aux citrons confits ou un poulet à l'estragon. Très original et franchement savoureux !

Domaine Gauby - Les Calcinaires Blanc - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Complexe : notes crayeuses et fumées, pêche, abricot, pomme, rose séchée, garrigue, chèvrefeuille, fleur d'oranger, cédrat, menthe.

Bouche : Plein et onctueux en attaque mais toujours très fluide, dynamisé par une belle trame acide. Particulièrement sapide et persistant, sur le fruit et les herbes fines.

Accords mets-vins : Rillettes aux deux saumons, daurade aux citrons confits ou un poulet à l'estragon. Chèvre affiné (picodon).



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération préalable (1/2 à 1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Macabeu, grenache blanc, vermentino, chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique