Domaine Gauby - Coume Gineste - 2015

Nous sommes très heureux de pouvoir vous proposer la cuvée phare du Domaine, qui montre à quel point le Roussillon en général et le Domaine Gauby en particulier peuvent produire des blancs immenses, rivalisant de complexité et de profondeur avec les meilleurs crus de nos « grands » vignobles historiques, Bourgogne et Rhône en tête.

Dans cette « coume », nom catalan donné à de petites vallées dont on ne peut sortir que par l'aval, les vieilles vignes de grenaches blancs et gris, âgées de plus de 80 ans, occupent des pentes orientées au Nord, gage d'une certaine fraîcheur qui protège le grenache d'une maturité trop rapide qui pourrait rendre le vin un peu lourd. Les sols alternent substrats argilo-calcaires et des strates verticales de schistes gris qui vont donner au vin une profondeur minérale fort rare dans la région.

Le vin, après une vinification naturelle, sur levures indigènes, est élevé pendant deux ans dans des foudres anciens. Passée une première aération (un carafage s'impose), ce Coume Gineste déploie une concentration d'arômes proprement incroyable : citron confit, pêche blanche, réglisse, aneth, brioche, miel, arômes racinaires, notes rocailleuses voire ferrugineuses, amande, noix de coco… c'est une valse endiablée qui jaillit du verre !

La bouche révèle une pureté de jus et une fraîcheur étonnante pour un vin du Sud : l'équilibre entre gras et acidité est remarquable. La salinité et les fins amers qu'apporte le sol n'en finissent pas d'étirer la finale, toujours montante et d'une longueur incroyable !

Un vin intense et singulier qui traversera les 5 ou 10 prochaines années sans aucun souci ! Le « grand cru » du Domaine, idéal sur une belle gastronomie méditerranéenne : calamars farcis, loup au fenouil, blanquette de lotte au safran ou encore tajine de poissons.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gauby - Coume Gineste - 2015

Dégustation et accords

Robe : Or dense à foncé

Nez : Très complexe : citron confit, réglisse, aneth, brioche, miel, arômes racinaires, notes rocailleuses, noix de coco, amande, mangue, ananas.

Bouche : Fraîcheur et densité de matière hors-norme. Amers énergiques en milieu de bouche, finale montante et interminable!

Accords mets-vins : Carpaccio de Saint-Jacques au cumbava. Bar en croûte aux épices douces. Grenadin de veau au piment d'espelette.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable (1 heure au moins)

Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Grenache blanc (50%), grenache gris (50%)

Culture : Biologique et bio-dynamique