

## Domaine Gauby - Les Calcinaires Blanc - 2018



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

Original, ce « Calcinaires » l'est à bien des égards. D'abord, par le choix de l'assemblage : ici cohabitent macabeu, muscat, vermentino, mais aussi du chardonnay issu d'une parcelle plantée par Gérard Gauby dans les années 1980 sur un terroir calcaire et relativement préservé des chaleurs excessives grâce à sa position sur le haut de coteau et son exposition aux vents marins.

En 2018, si la pluviométrie importante du printemps a favorisé les attaques du mildiou et entraîné ainsi une diminution des rendements (surtout au sein de vignobles travaillés exclusivement en culture biologique comme ici), le reste de la saison a conduit à un beau développement des grappes : l'été ensoleillé et sec, sans être caniculaire, a permis aux Gauby de vendanger sereinement, à parfaite maturité.

Soucieux de conserver de la fraîcheur et une expression pure du fruit, particulièrement sur cette cuvée au style ouvert et « fringant », Gérard et Lionel font ici le choix d'un élevage assez court (7 mois environ) exclusivement en vieux foudres qui ne laisseront pas d'empreinte marquée dans le vin.

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 beurrée mais aussi les herbes séchées, ce sont les fruits jaunes qui s'expriment ensuite, pêche et ananas en tête. Des notes de fleur d'oranger, de cédrat, de mandarine et de menthe sauvage apportent une touche élégante et rafraîchissante.

En bouche, le vin est onctueux en entame, sur des saveurs légèrement miellées, mais toujours très fluide, dynamisé par une belle trame acide et une minéralité évoquant les galets mouillés. Sapide et tendu, il continue à livrer ses saveurs de fruits blancs et jaunes, d'herbes aromatiques et de fleurs séchées. Imparable aussi bien sur du froid, comme une terrine de poissons, que du chaud, comme une dorade aux citrons confits ou un poulet à l'estragon. Singulier, équilibré et très savoureux !

## Domaine Gauby - Les Calcinaires Blanc - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Complexe : notes fumées, pomme beurrée, pêche, ananas, herbes aromatiques séchées, fleur d'oranger, cédrat, mandarine et une touche de menthe sauvage .

Bouche : Onctueux en entame, sur des saveurs miellées, toujours très fluide, dynamisé par une belle trame acide et une minéralité évoquant les galets mouillés. Finale sapide sur les fruits blancs et jaunes, légèrement épicés.

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



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2023

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération préalable (1 heure)  
ou carafage



### Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Macabeu, muscat, vermentino,  
chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique