

Domaine Gauby - Blanc Vieilles Vignes - 2018



A travers cette cuvée Vieilles Vignes, on plonge au cœur de la diversité des terroirs du Domaine et du génie de l'assemblage de Gérard et Lionel Gauby. Cette cuvée, issue de vignes de grenache gris et macabeu, âgées entre 60 et plus de 110 ans (vous avez bien lu!), trouve sa complexité dans la diversité des terroirs dont les raisins sont issus : calcaires sédimentaires, apportant fraîcheur et minéralité fine, schistes gris favorisant une certaine verticalité et des arômes plus épicés voire terpéniques, marnes argileuses donnant de la structure et de la densité...

Le système racinaire très développé de ces vieilles vignes a eu tout le temps de s'imprégner des nombreuses et intenses nuances minérales que sols et sous-sols apportent. On découvre ainsi aujourd'hui un blanc à la fois tendu et profond, d'une densité impressionnante en bouche, révélant une palette aromatique particulièrement complexe et singulière.

L'âge des vignes et le souci de ne cueillir que des raisins à parfaite maturité diminuent bien sûr fortement les rendements qui ne dépassent jamais ici une quinzaine d'hectolitres à l'hectare. La qualité et la puissance naturelle de cette « matière première » autorisent les Gauby à pratiquer un élevage long (18 mois) pour 80% en foudres anciens et pour à peine 20% en demi-muids neufs. Cette cuvée Vieilles Vignes poursuit ensuite tranquillement son évolution en bouteille dans les caves du Domaine, pendant au moins 6 mois. Les vins de Lionel et Gérard profitent pleinement de la qualité exceptionnelle de cette cave creusée dans la roche, qui conserve en permanence une hygrométrie parfaite, autour de 85%, même au plus fort de la sécheresse estivale !

Après une bonne aération (le carafage nous paraît indispensable), le vin révèle un bouquet puissant et complexe, qui s'amorce dans un registre toasté et fumé, sur la noisette torréfiée et la pierre frottée. Vient ensuite une dimension végétale sophistiquée, dominée par les fleurs jaunes, la menthe séchée, une touche anisée et une dimension balsamique allant vers le bâton de réglisse et la résine de pin. Le fruit s'exprime avec franchise, mêlant le melon, la pomme, le noyau de pêche et une touche de zestes d'agrumes. Une lointaine touche terpénique nous rappelle l'enracinement de certaines vignes dans les schistes.

Bien que dense et concentré, ce « Vieilles Vignes » se révèle tonique et traçant en bouche, le fruit allant désormais chercher du côté du citron, du pomelo, de la pêche de vigne et de la prune Reine-Claude légèrement acidulée. Passée une entame plutôt vive, il déploie ensuite une matière ample et se dote en milieu de bouche de fins amers évoquant l'écorce de pamplemousse et d'une salinité marquée et sapide. La persistance est impressionnante, dans un registre résolument minéral et épicé (sur le

carvi entre autres).

Comme tous les vins du Domaine, ce « Vieilles Vignes » est bien sûr un vin à boire en mangeant, sur une cuisine maritime plutôt relevée. On l'imagine très bien avec une brandade de morue, une dorade cuisinée aux herbes fines et citron confit, des crevettes sautées au gingembre ou une pissaladière ! Sa fraîcheur et sa structure nous font dire qu'il a encore au moins 8 ou 10 ans devant lui...

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gauby - Blanc Vieilles Vignes - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Complexe : noisette torréfiée et pierre frottée, une dimension végétale sophistiquée, sur les fleurs jaunes, la menthe séchée, une touche anisée, le bâton de réglisse et la résine de pin. melon, pomme, noyau de pêche, agrumes

Bouche : Dense et concentrée mais tonique et traçante. Beaucoup de fruit sur le citron, le pomelo, la pêche de vigne et la prune Reine-Claude légèrement acidulée. Une dimension saline et épicée (carvi) sur la finale.

Accords mets-vins : Brandade de morue, une dorade cuisinée aux herbes fines, des crevettes sautées au gingembre ou une pissaladière.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable (2 heures avant)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Macabeu, grenache gris

Culture : Biologique et bio-dynamique