Domaine Gauby - Les Calcinaires Blanc - 2020

Belle entrée en matière pour percevoir la singularité du style « Gauby » et la belle générosité de ce nouveau millésime 2020. On aime son équilibre entre une impressionnante complexité aromatique, profondément ancrée dans le sol, et une bouche texturée, fringante qui préserve parfaitement l’énergie du fruit et la fraîcheur.

Original, ce « Calcinaires » l’est à bien des égards. D’abord, par le choix de l’assemblage : ici cohabitent muscat et macabeu, 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 2020, la pression du mildiou au printemps a fait quelques dégâts. Mais globalement, la vigne a pleinement profité d’un été à nouveau chaud et très ensoleillé. Les réserves hydriques accumulées en début de saison ont permis d’éviter tout blocage de maturité. Les raisins ont mûri assez précocement, avec des rendements satisfaisants et surtout de belles maturités physiologiques et aromatiques.

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

L’alliance d’un fruit charnu, expressif, juteux et d’une minéralité pierreuse affirmée séduit dès le premier nez ! On démarre sur des évocations de marbre et de craie parfaitement imbriquées avec des notes gourmandes de poire Passe-Crassane, de pomme jaune et de pêche. On pense ensuite à un yogourt à la banane. Puis vient une dimension florale sensuelle autour du genêt et de la fleur de sureau, de la violette et la lavande juste cueillie. L’imprégnation dans le sol se traduit par des notes racinaires évoquant panais ou autre carotte, ainsi qu'une touche de champignons frais. La noisette s’acoquine avec les agrumes, toniques et fringants, cédrat et bergamote en tête !

En bouche, c’est bien l’éclat et l’énergie du fruit qui s’imposent ! On se régale de saveurs de pulpe de fruits blancs, de coulis de poire et de pommes mais aussi d’anone et de lassi bien frais à la banane. Cette sensation de plénitude généreuse laisse peu à peu la place à une trame saline, crayeuse qui affine le propos et donne à la finale une sapidité peu commune. Empyreumatisme subtil et fine note mentholée finissent de nous séduire.

Imparable aussi bien sur du froid, avec une terrine de poissons ou un carpaccio de daurade et ses courgettes marinées, que du chaud, comme une brandade de morue Nîmoise, un lapin en escabèche ou un poulet à l’estragon. Un bon moment de plaisir en perspective !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gauby - Les Calcinaires Blanc - 2020

Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Complexe et stimulant : marbre et craie, poire Passe-Crassane, pomme jaune et pêche, yogourt à la banane, genêt, fleur de sureau, violette, lavande. Panais, carotte. Champignon frais. Noisette verte. Cédrat, bergamote

Bouche : Fruitée et énergique, sur des saveurs de pulpe de fruits blancs, de coulis de poire et de pommes mais aussi d'anone, et de lassi bien frais à la banane. Une trame saline, pierreuse, une finale subtilement empyreumatique.

Accords mets-vins : Sur du froid, avec une terrine de poissons ou un carpaccio de daurade et ses courgettes marinées, sur du chaud, comme une brandade de morue Nîmoise, un lapin en escabèche ou un poulet à l'estragon

Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération préalable (1 heure) ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Macabeu, muscat, vermentino, chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique