

Domaine Gauby - Blanc Vieilles Vignes - 2019



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 parcelles dont les raisins sont issus et la capacité de ces-derniers à transmettre avec intensité les messages du sol : les calcaires sédimentaires, apportant fraîcheur et minéralité fine, les schistes gris favorisant une certaine verticalité et des arômes plus épicés ou fumés, les marnes argileuses donnant de la structure et de la densité...

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. C'est d'autant plus vrai sur ce millésime 2019 marqué par les chaleurs extrêmes du début de l'été qui ont littéralement fait « griller » certaines grappes. S'en suivirent des rendements particulièrement faibles : il y avait peu de jus, mais des concentrations aromatiques extraordinaires et de belles acidités.

La qualité et la puissance naturelle d'une telle 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 d'une cave creusée dans la roche, qui conserve en permanence une hygrométrie parfaite, autour de 85%, même au plus fort de la sécheresse estivale !

On découvre ainsi aujourd'hui un blanc à la fois tendu et profond, d'une densité impressionnante en bouche, révélant une palette aromatique nuancée, toute en finesse.

Après une bonne aération (le carafage nous paraît indispensable), le vin déploie un bouquet sophistiqué où l'on croise de nombreuses épices, autour du cumin, du curcuma, du poivre blanc et une touche de ras el-hanout, mais aussi des évocations cristallines d'une eau de source s'immiscant dans la roche calcaire, des herbes fines délicates renforçant la sensation de fraîcheur, entre cerfeuil, menthe et basilic. Le fruit n'est pas en reste et s'affirme au fil de l'aération sur des notes de poire pochée aux épices, de pêche et de pomme.

Bien que dense et concentré, ce « Vieilles Vignes » se révèle tonique et traçant en bouche. Bien sûr on retrouve nos fruits blancs bien mûrs et charnus, mais ils se parent de notes poivrées ou réglissées stimulantes. On aime cette touche citronnée acidulée et les évocations de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

gingembre ou de radis noir qui stimulent nos papilles. Au fil de la dégustation, le vin ne cesse de gagner en intensité, pour finir sur une expression minérale particulièrement sapide, pénétrante et épicée. On salive de longues secondes et on en redemande !

Ce « Vieilles Vignes » est de cette race de vin qui anime les sens et pénètre au plus profond du corps et de l'esprit. C'est un grand vin de gastronomie qui vous réglera pour accompagner une daurade royale au four, à la Provençale, un tajine de mérrou, des gambas sautées au gingembre ou une paëlla Marinera. Succulent aujourd'hui comme dans 10 ans !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gauby - Blanc Vieilles Vignes - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Sophistiqué, épicé : cumin, curcuma, poivre blanc, une touche de ras el-hanout, une eau de source s'immisçant dans la roche calcaire, des herbes fines autour du cerfeuil, de la menthe et du basilic, poire pochée aux épices, pêche et pomme

Bouche : Dense, concentrée mais tonique. Fruits blancs poivrés, une touche de réglisse, un milieu de bouche citronné, acidulé porté par des notes de gingembre ou de radis noir. Finale intensément minérale, pénétrante.

Accords mets-vins : un grand vin de gastronomie qui vous réglera pour accompagner une daurade royale au four, à la Provençale, un tajine de mérrou, des gambas sautées au gingembre ou une paëlla Marinera.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (2 heures avant)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Macabeu, grenache gris

Culture : Biologique et bio-dynamique