

Domaine Gauby - IGP Côtes Catalanes Rouge Vieilles Vignes - 2019



Grand classique des « maîtres » de Calce, cette cuvée Vieilles Vignes met particulièrement à l'honneur les 4 cépages phares de la région : grenache noir, syrah, mourvèdre et carignan. Si les expositions des parcelles sont variées, toutes partagent ce substrat original alternant calcaires sédimentaires et schistes dégradés. Le grenache noir, qui domine l'assemblage, à part égale avec la syrah, affiche un âge moyen des vignes de plus de 60 ans.

Notons également la présence remarquable dans cette cuvée de carignan issu des plus vieilles vignes du Domaine, dont certaines affichent un âge canonique de 130 ans... et continuent à produire de beaux raisins !

En 2019, l'altitude et les abondantes pluies du printemps ont permis de résister aux pics caniculaires extrêmes qui ont causé beaucoup de dégâts dans les plaines du Roussillon et du Languedoc. Au final, la récolte, bien que déficitaire en quantité, affichait de beaux équilibres. Côté vinification, chez Gauby, on fait confiance à la nature et à la qualité intrinsèque du raisin : aucun intrant œnologique mais une cuvaison de 3 à 4 semaines après un égrappage total suivie d'un long élevage en foudres et fûts, pendant deux années au total.

Après une bonne aération, le nez se montre expressif, autour de la fraise écrasée, de la cerise qui semble infusée dans une marinade mêlant grains de poivre, feuille de laurier et thym frais. La sensation de fraîcheur s'affirme sur des notes florales de géranium et d'azalées, de réglisse et de menthe, tandis qu'au fil de l'aération, l'aromatique se fait de plus en plus gourmande, suave même, évoquant une glace ou un sucre d'orge aux fruits rouges.

On aime en bouche ce toucher tendre, témoignant d'une belle finesse de tanin, couplé à une certaine densité de milieu de bouche. Le fruit est charnu, plus confituré qu'au nez : on pense à une gelée mêlant fraises et groseilles ou à un succulent clafoutis aux cerises. Ces saveurs gourmandes sont relevées d'une note fumée évoquant la feuille de tabac, l'encens et d'une touche réglissée.

On laissera ce Vieilles Vignes se patiner quelques années en cave : les tanins gagneront en rondeur et le vin accompagnera alors avec succès un plat de petits farcis ou des escargots grillés.

Domaine Gauby - IGP Côtes Catalanes Rouge Vieilles Vignes - 2019



Dégustation et accords

Robe : Rubis, un peu opaque

Nez : Gourmand, épicé : fraise écrasée, cerise infusée dans une marinade de grains de poivre, laurier et thym frais, géranium et azalées, réglisse et menthe, pâtisserie ou sorbet aux fruits rouges.

Bouche : Toucher tendre, une belle finesse de tanin, couplée à une certaine densité de milieu de bouche. Le fruit est charnu, plus confituré qu'au nez : gelée mêlant fraises et groseilles ou à un succulent clafoutis aux cerises. Finale fumée et réglissée

Accords mets-vins : Petits farcis de légumes, escargots grillés.



Conseils de service

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

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage recommandé (2 heures avant)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2019

Type : Vin rouge

Cépage : Grenache noir, syrah, mourvèdre et carignan

Culture : Biologique et bio-dynamique