

## Domaine Gauby - IGP Côtes Catalanes Rouge Vieilles Vignes - 2020



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 !

L'année 2020 ne fut pas de tout repos à la vigne, entre pression du mildiou au printemps et épisodes caniculaires en été. Ce millésime précoce a finalement offert aux Gauby un raisin équilibré mais petit, aux qualités aromatiques exceptionnelles. La promesse de vins incroyablement expressifs et versatiles, à l'aromatique toujours aussi riche et fascinante, pleins d'une énergie lumineuse et communicative tirée de la Terre, du soleil et de la « Mare Nostrum ».

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 à la fois frais et gourmand, autour de la confiture de framboises, de mûres et de myrtilles, des fleurs fraîches bien ouvertes mêlant géranium, tulipe et glaïeul, d'une note de sève d'hévéa. Le thym frais voisine avec l'olive noire de Lucques. La pâte de coing n'est pas loin, le chocolat noir non plus. Au fil de l'aération, la sensation de fraîcheur ne cesse de s'affirmer. C'est un régal.

On aime en bouche ce toucher ample et souple, témoignant d'une belle finesse de tanin, couplé à une la densité gourmande d'un milieu de bouche aux saveurs de prunes rouges, de quetsches et de cerises noires relevées d'une expression minérale épicée. Laurier, bâton de réglisse, cardamome et poivre vert virevoltent sur nos papilles excitées. La finale droite, où le fruit paraît parfaitement gainé par le socle minéral, annonce un gros potentiel de garde. Sous 8 à 10 ans, nul doute que ce Rouge Vieilles Vignes signé Gauby aura libéré son plein potentiel.

Il accompagnera alors avec bonheur un mijoté de bœuf ou de Col Vert aux olives, un pavé de thon rouge grillé servi avec une ratatouille ou un plat de petits farcis à la Niçoise.

# LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Gauby - IGP Côtes Catalanes Rouge Vieilles Vignes - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Rubis, un peu opaque

Nez : Gourmand, tonique : confiture de framboises, mûres et myrtilles, fleurs fraîches bien ouvertes mêlant géranium, tulipe et glaïeul, une note de sève d'hévéa. Thym frais, olive noire de Lucques. Pâte de coing. Chocolat noir

Bouche : Toucher ample et souple, une belle finesse de tanin, densité gourmande du milieu de bouche aux saveurs de prunes rouges, de quetsches et de cerises noires, une expression minérale résolument épicée. Laurier, bâton de réglisse, cardamome, poivre vert

Accords mets-vins : Un mijoté de bœuf ou de Col Vert aux olives, un pavé de thon rouge grillé servi avec une ratatouille ou un plat de petits farcis à la Niçoise.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage recommandé (2 heures avant)



### Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2020

Type : Vin rouge

Cépage : Grenache noir, syrah, mourvèdre et carignan

Culture : Biologique et bio-dynamique