Domaine Gauby - Les Calcinaires Blanc - 2015

Belle entrée en matière pour percevoir l'originalité du style « Gauby », au subtil équilibre entre complexité aromatique, richesse et densité du vin en bouche et toujours cette préservation de l'énergie du fruit et d'une certaine fraîcheur.

Original, ce « Calcinaires » l'est à bien des égards. D'abord, par le choix de l'assemblage : ici cohabitent muscat (pour une bonne moitié), macabeu, une pointe de vermentino et, plus étonnant, du chardonnay issu d'une parcelle plantée par Gérard Gauby dans les années 1980 sur un terroir calcaire et relativement frais.

Soucieux de conserver de la fraîcheur et une expression pure du fruit, les Gauby font ici le choix d'une vinification très peu interventionniste, sur levures indigènes et d'un élevage sur lies fines exclusivement en cuves inox, pendant 8 mois.

En 2015, comme souvent sur ces terroirs aux sols très maigres et plutôt arides, les rendements furent très faible. Mais la maturité et les équilibres des raisins furent, de toute évidence, irréprochables ! L'alliance d'un fruit charnu, expressif, juteux et d'une minéralité affirmé séduit dès le premier nez ! Entre notes crayeuses et fumées et parfums de pêche, d'abricot, de pomme, d'ananas et de litchi, on voyage dans un paysage minéral et ensoleillé, entouré de parfums de garrigue et de pain d'épices, et rafraîchi par de fines notes de cédrat, de chèvrefeuille et de fleur d'oranger.

En bouche, le vin est plein et onctueux en attaque mais toujours très fluide, et dynamisé par une belle trame acide. Particulièrement sapide et persistant, il continue à livrer ses saveurs de fruits blancs, d'amande douce, d'herbes aromatiques et de fleurs séchées. Imparable aussi bien sur du froid, comme des rillettes aux deux saumons, que du chaud, comme une daurade aux citrons confits ou un poulet à l'estragon. Vraiment savoureux !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gauby - Les Calcinaires Blanc - 2015

Dégustation et accords

Robe : Jaune moyen

Nez : Complexe : notes crayeuses et fumées, pêche, abricot, pomme, ananas, rose séchée, garrigue, chèvrefeuille, fleur d'oranger, pain d'épices.

Bouche : Plein et onctueux en attaque mais toujours très fluide, dynamisé par une belle trame acide. Particulièrement sapide et persistant, sur le fruit et les herbes fines.

Accords mets-vins : Rillettes aux deux saumons, daurade aux citrons confits ou un poulet à l'estragon. Chèvre affiné (picodon).

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération préalable (1/2 à 1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Muscat (50%), macabeu (30%), chardonnay (20%)

Culture : Biologique et bio-dynamique