

Domaine Gauby - Blanc Vieilles Vignes - 2015



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 110 ans (vous avez bien lu!), trouve sa complexité dans la diversité des terroirs dont les raisins sont issus : calcaires sédimentaires, apportant fraîcheur et minéralité fine, schistes gris favorisant une certaine verticalité et des arômes plus racinaires, marnes argileuses donnant de la structure et de la densité...

Le système racinaire très développé de ces vieilles vignes a eu tout le temps de s'imprégner des nombreuses et intenses nuances minérales que sols et sous-sols apportent. On découvre ainsi aujourd'hui un blanc à la fois frais et profond, d'une belle densité, révélant une palette aromatique particulièrement complexe et toujours originale.

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 pas ici une quinzaine d'hectolitres par hectare. La qualité et la puissance naturelle de cette « matière première » autorise les Gauby à pratiquer un élevage long de 15 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 8 mois.

Après une bonne aération (le carafage nous paraît ici indispensable), le vin révèle un bouquet puissant et complexe, mêlant de nombreux arômes racinaires, évoquant les sous-bois, à des notes minérales et grillées, entre sel marin, graphite et pierre à fusil. Vient ensuite le végétal, dominé par le mimosa et le lys, la chlorophylle, le pin et l'anis. Bien que dense et concentré, ce « Vieilles Vignes » se révèle frais et traçant en bouche, le fruit allant chercher du côté du citron et de la pêche. Passée une attaque assez vive, il déploie ensuite une matière ample et se dote en milieu de bouche de fins amers évoquant le pamplemousse et d'une salinité très sapide. La persistance est impressionnante, mêlant fruits et épices.

Comme tous les vins du Domaine, ce "Vieilles Vignes" est bien sûr un vin à boire en mangeant, une cuisine méditerranéenne plutôt épicée, safranée. On l'imagine très bien sur une daurade cuisinée aux herbes fines, une bouillabaisse ou une pissaladière ! Sa fraîcheur et sa structure nous font dire qu'il a encore au moins 8 ou 10 ans devant lui.

Domaine Gauby - Blanc Vieilles Vignes - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Après aération, notes racinaires (sous-bois) et minérales (sel marin, pierre à fusil). Eucalyptus, thym. Mimosa, lys. Chlorophylle. Citron vert, pamplemousse, pêche.

Bouche : De la richesse en attaque, puis de la tension et des épices. Beaux amers et salinité en milieu de bouche. Très salivante. Beaucoup de persistance sur des arômes balsamiques.

Accords mets-vins : Bouillabaisse.
Daurade aux herbes fines. Filets de rouget grillés. Pissaladière.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage vivement
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Macabeu, grenache gris.

Culture : Biologique et bio-dynamique