

Domaine Gauby - Jasse Blanc - 2017



Ce qui ont eu la chance de goûter au moins une fois la désormais mythique cuvée La Roque (le Domaine n'en produit plus depuis le millésime 2014) savent combien le muscat sec de macération peut, chez les Gauby, tutoyer les sommets et vous emporter vers des paysages olfactifs et gustatifs jamais visités auparavant. Et si OVNI signifiait Objet Vineux Non Identifié ?...

Les Gauby récidivent avec cette nouvelle cuvée Jasse, créée sur le millésime 2015, qui prolonge avec brio cette idée originale et irrésistible du blanc de macération signé Gauby !

Bien qu'il entre dans la catégorie des vins « orange », issus de raisins ayant eu un temps de macération avec la peau avant le pressurage, il s'en distingue à bien des égards. Les Gauby assemblent ici muscat à petit grain, très majoritaire, et le plus rare muscat d'Alexandrie (à hauteur de 15%). Les raisins proviennent à la fois de vieilles vignes (jusqu'à 80 ans) plantées sur des sols de schistes mais aussi de pieds plus jeunes situés sur des terroirs calcaires.

Après la vendange et un tri sévère à la vigne, le raisin est ensuite laissé en macération, en grappes entières, environ 3 semaines. Puis, il est pressé très délicatement avant d'être vinifié sur levures indigènes et d'être élevé en foudres anciens et demi-muids pendant 7 mois.

Le résultat peut bien sûr surprendre celles et ceux qui n'ont jamais « expérimenté » les muscats de macération secs, mais nul ne peut rester indifférent devant ce bouquet à la fois confit et très aérien associant la rose séchée, l'orange et l'abricot confits, la citronnelle, le litchi mais aussi la lavande, la verveine et même le thym ! Très loin des clichés de rusticité que l'on prête souvent aux vins oranges, cette cuvée de macération, à la robe plutôt jaune paille aux reflets orangés, étonne par sa finesse de grain et sa remarquable fraîcheur. La finale n'en finit pas de nous emporter, marquée par le retour des agrumes et d'une vibration minérale très salivante.

Ce Jasse mérite une bonne aération en bouteille, ou, mieux encore, un rapide carafage. Vous pourrez alors pleinement l'apprécier sur une cuisine à la fois suave et légèrement épicée, comme un foie gras poché aux épices douces, ou des crevettes au curry et à la citronnelle !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Domaine Gauby - Jasse Blanc - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or vieilli, reflet oranger

Nez : Original et profond : rose, lys, abricot rôti, cédrat, orange sanguine, miel, verveine, thym et lavande, menthe poivrée...

Bouche : Grosse densité suivie d'une belle fraîcheur désaltérante. Aérien, énergique sur des saveurs mentholés et de fleur d'oranger. Finale longue et montante.

Accords mets-vins : Les puristes apprécieront de le goûter seul. Mais vivement recommandé sur une cuisine suave et épicée : crevettes au curry et à la citronnelle, tajine de veau à l'abricot



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2017

Type : Vin orange sec

Cépage : Muscat à petit grain (85%) et muscat d'Alexandrie (15%)

Culture : Biologique et bio-dynamique