

## Domaine Gauby - Coume Gineste - 2016



Nous sommes très heureux de pouvoir vous proposer la cuvée phare du Domaine, qui montre à quel point le Roussillon en général et le Domaine Gauby en particulier peuvent produire des blancs immenses, rivalisant de complexité et de profondeur avec les meilleurs crus de nos vignobles les plus prestigieux.

Dans cette « coume », nom catalan donné à une petite vallée dont on ne peut sortir que par l'aval, les vieilles vignes de grenaches blancs et gris, dont une bonne partie fût plantée dans l'entre-deux Guerres, occupent des pentes majoritairement orientées au Nord, gage d'une certaine fraîcheur qui protège le grenache d'une maturité trop rapide. Les sols alternent substrats argilo-calcaires et des strates verticales de schistes gris qui vont donner au vin une profondeur minérale de tout premier ordre.

Pendant longtemps, le « Coume Gineste était exclusivement élaboré à partir de très vieilles vignes de grenache blanc. C'est au début des années 2000 que Gérard Gauby décida d'y intégrer environ 40% de grenache gris qui apporte un supplément de densité presque tannique (même sans macération pelliculaire).

Le vin, après une vinification naturelle, sur levures indigènes et sans ajout de sulfites, est élevé pendant près de deux ans dans des foudres anciens. Sur ce millésime 2016, naturellement puissant, le vin, encore très jeune, impressionne avant tout par son extraordinaire densité et sa richesse en extraits secs. Passée une première aération (un carafage s'impose), ce Coume Gineste déploie une concentration d'arômes proprement incroyable : citron confit, pomme verte, pêche blanche, anis, thé vert, brioche toastée, miel, arômes racinaires, foin, notes rocailleuses voire ferrugineuses, gingembre, noix de coco... les notes n'en finissent pas de s'entremêler !

Si la bouche est riche et large en entame, elle se resserre ensuite, accélérant le mouvement, comme poussée en avant par une trame ferme et tendue, éminemment minérale. L'équilibre entre le gras de texture et une acidité percutante est remarquable. La salinité et les fins amers qu'apporte le sol n'en finissent pas d'étirer la finale, toujours montante et d'une longueur incroyable !

Un vin intense et singulier qui traversera les 10 prochaines années sans aucun souci ! Voici incontestablement le « Grand Cru » du Domaine, idéal sur une belle gastronomie épicée, d'inspiration méditerranéenne : calamars farcis, loup au fenouil, blanquette de lotte au safran ou encore tajine de poissons...

# LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Gauby - Coume Gineste - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Or dense à foncé

Nez : Très complexe : citron confit, pomme verte, pêche blanche, anis, thé vert, brioche toastée, miel, arômes racinaires, foin, notes rocailleuses voire ferrugineuses, gingembre, eau de coco...

Bouche : Entame puissante, riche en extraits secs. Poussée en avant par une trame ferme et tendue, éminemment minérale. L'équilibre entre le gras de texture et une acidité percutante est remarquable. Finale longue et salée.

Accords mets-vins : Calamars farcis, loup au fenouil, blanquette de lotte au safran, tajine de poissons, soupe de gambas "tom yum"...



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2020 et 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable (2 heures au moins)



### Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Grenache blanc (60%),  
grenache gris (40%)

Culture : Biologique et bio-dynamique