

## Domaine Gauby - Coume Gineste - 2012



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 grands crus de bien des vignobles pourtant plus réputés.

Dans cette « coume », nom catalan donné à de petites vallées dont on ne peut sortir que par l'aval, les vignes de grenaches blancs et gris, d'une soixantaine d'années, occupent des pentes orientées au Nord. Le gage d'une certaine fraîcheur qui protège le grenache d'une maturité trop rapide qui pourrait rendre le vin un peu lourd. Les sols alternent substrats argilo-calcaires et strates verticales de schistes gris qui vont donner au vin une profondeur minérale assez rare.

Cette cuvée, après une vinification naturelle, sur levures indigènes, et un élevage d'un an en barrique, passe ensuite deux années supplémentaires dans les caves du Domaine. Passée une première aération (un carafage s'impose), ce Coume Gineste déploie une concentration d'arômes proprement incroyable : citron confit, réglisse, brioche, miel, arômes racinaires, notes rocailleuses, noix de coco, mangue... c'est une valse endiablée qui jaillit du verre !

La bouche révèle une pureté de jus et une fraîcheur étonnante pour un vin du Sud : que d'énergie, portée par les amers des agrumes, et quelle finale, toujours montante et d'une longueur incroyable ! L'équilibre est parfait, la densité rare, pour ce vin qui traversera les 5 ou 10 prochaines années sans aucun souci ! Un grand vin de gastronomie méditerranéenne, à déguster avec des calamars farcis ou un tajine de poissons!

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Gauby - Coume Gineste - 2012



### Dégustation et accords

Robe : Or dense à foncé

Nez : Très complexe : citron confit, réglisse, brioche, miel, arômes racinaires, notes rocailleuses, noix de coco, mangue, ananas.

Bouche : Fraîcheur et densité de matière hors-norme. Amers énergiques en milieu de bouche, finale montante et interminable!

Accords mets-vins : Carpaccio de Saint-Jacques au cumbava. Bar en croûte aux épices douces. Grenadin de veau au piment d'espelette.



### Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable (1  
heure au moins)



### Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2012

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Grenache blanc (50%),  
grenache gris (50%)

Culture : Biologique et bio-dynamique