

Domaine Gauby - La Roque Blanc - 2013



Et si OVNI signifiait Objet Vineux Non Identifié ? Et bien La Roque serait peut-être cet OVNI d'un nouveau genre... Avec cette cuvée issue de muscat macéré, Gérard Gauby a de toute évidence franchi un palier supplémentaire dans sa quête du vin ultime, procurant un plaisir presque extatique.

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. Gérard Gauby assemble ici muscat à petit grain et muscat d'Alexandrie, provenant tous deux de parcelles situées sur des terroirs de schistes, qu'il laisse macérer en grappes entières pendant 25 jours. Ce n'est qu'ensuite que le raisin est pressé, vinifié naturellement en cuve béton puis élevé pendant 8 mois en barriques de 500 litres. Le vin passe ensuite un minimum de 15 mois en bouteille, dans les caves du Domaine.

Le résultat est totalement bluffant tant la concentration aromatique se conjugue ici à merveille avec une limpidité, une fraîcheur en bouche qui vous élève. Très loin des clichés de rusticité que l'on prête souvent aux vins oranges, cette cuvée, à la robe plutôt vieil or et légèrement nuageuse, respire les parfums de garrigue, de thym, de lavande, d'aiguille de pin. Elle exhale le fruit, évoquant l'abricot, le litchi, la mirabelle. Et quelle surprise à l'attaque en bouche : le vin se révèle d'une remarquable fraîcheur, pur et énergique, dominé par des saveurs presque mentholées et le retour des agrumes (fleur d'oranger). La finale n'en finit pas de nous emporter.

La Roque est indéniablement un vin comme on en goûte rarement, que l'on pourra conserver au moins 10 ans en cave tant ses équilibres sont impeccables. Veillez bien sûr, avant de le déguster, à le laisser s'aérer un bon moment en carafe. Vous pourrez alors pleinement l'apprécier pour accompagner des cuisses de grenouille persillées, un sandre au beurre blanc, un tajine de veau aux abricots ou encore un foie-gras mi-cuit !

Vin noté 20/20 dans le Guide des Meilleurs Vins de France 2016 (RVF)

Domaine Gauby - La Roque Blanc - 2013



Dégustation et accords

Robe : Or vieilli, reflets orange
légèrement nuageux

Nez : Incroyable profondeur : rose, litchi,
abricot, aiguille de pin, lavande, thym,
thé fumé, miel...

Bouche : Grande pureté, belle fraîcheur
désaltérante. Aérien, énergique sur des
saveurs mentholés et de fleur d'oranger.
Il n'en finit pas de monter...

Accords mets-vins : Les puristes
apprécieront de le goûter seul. Mais
vivement recommandé à table : foie gras,
cuisses de grenouille persillées, ris de
veau, tajine de veau à l'abricot



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025/2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable (au
moins 1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2013

Type : Vin orange sec

Cépage : Muscat à petit grain et muscat
d'Alexandrie

Culture : Biologique et bio-dynamique