

Domaine Gauby - Les Calcinaires Blanc - 2019



Belle entrée en matière pour percevoir l'originalité du style « Gauby », au subtil équilibre entre complexité aromatique, richesse et densité du vin et toujours cette préservation de l'énergie du fruit et d'une vraie fraîcheur en bouche.

Original, ce « Calcinaires » l'est à bien des égards. D'abord, par le choix de l'assemblage : ici cohabitent muscat et macabeu, mais aussi du chardonnay issu d'une parcelle plantée par Gérard Gauby dans les années 1980 sur un terroir calcaire et relativement préservé des chaleurs excessives grâce à sa position sur le haut de coteau et son exposition aux vents marins.

On a souvent retenu du millésime 2019 dans le Midi son début d'été caniculaire, avec des températures record atteintes fin juin. Mais, la réalité du millésime est bien plus nuancée : le printemps particulièrement frais (et même froid à l'échelle locale !) a retardé la floraison. Le cycle de maturation des raisins s'est donc plutôt déroulé après les épisodes les plus caniculaires (dont les plus jeunes vignes ont néanmoins souffert). Quelques pluies courant juillet et le fort ensoleillement par la suite ont permis d'aboutir début septembre à des maturités très équilibrées, avec des acidités préservées et de fabuleuses concentrations aromatiques. Bien sûr, les rendements en jus étaient faibles, mais quels jus !

Soucieux de conserver fraîcheur et expression pure du fruit, particulièrement sur cette cuvée au style ouvert et « fringant », Gérard et Lionel font le choix d'un élevage assez court (7 mois environ) exclusivement en vieux foudres qui ne laisseront pas d'empreinte marquée dans le vin.

L'alliance d'un fruit charnu, expressif, juteux et d'une minéralité affirmée, aux contours finement pétrolés, séduit dès le premier nez ! S'il démarre sur un registre évoquant la pomme beurrée, ce sont les fruits jaunes qui s'expriment ensuite, pêche et ananas en tête. La sensation de fraîcheur est omniprésente, portée par des notes de menthe et de fenouil sauvage ainsi qu'une touche d'agrumes (on pense au cédrat et à la mandarine).

En bouche, le vin affiche également un profil svelte et énergique. Plus il s'aère, plus il gagne en rondeur fruitée, accompagnée d'une touche de miel fin. Mais c'est bien son arête minérale qui structure le vin et le rend si stimulant sur les papilles. Sapide et tendu, il continue à livrer ses saveurs de fruits blancs et jaunes, d'anis, de zestes d'agrumes et de caillou mouillé. Imparable aussi bien sur du froid, comme une terrine de poissons, que du chaud, comme une dorade aux citrons confits ou un poulet à l'estragon. Singulier, tonique et très savoureux !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gauby - Les Calcinaires Blanc - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Complexe et stimulant : pomme beurrée, pêche et ananas. Menthe et fenouil sauvage. Cédrat et mandarine.

Une touche de miel, une autre de calisson.

Bouche : Une belle rondeur fruitée en entame, puis un corps svelte et énergique structuré autour d'une arête minérale. Bel équilibre entre saveurs de fruits blancs et jaunes, d'anis, de zestes d'agrumes et de caillou mouillé.

Accords mets-vins : Rillettes aux deux saumons, dorade aux citrons confits ou un poulet à l'estragon. Chèvre plutôt sec (picodon).



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération préalable (1 heure)
ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Macabeu, muscat, vermentino,
chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique