

Domaine Gourt de Mautens - IGP Vacluse Blanc - 2014



Ce blanc totalement hors-normes et fascinant de complexité exprime avec force la qualité du terroir de Rasteau, l'incroyable diversité des cépages blancs locaux et les géniales intuitions du vigneron.

La nature d'abord : les parcelles sont orientées au Nord-Ouest, et bénéficient d'une relative fraîcheur matinale, contribuant à éviter une maturation trop précoce. Le terroir de marnes argilo-calcaires possède quant à lui cette faculté essentielle, dans ce pays très chaud et sec, de retenir l'humidité. En provençal, «gourt» évoque l'endroit d'où sort l'eau et «mautens», le mauvais temps... Stress hydrique limité donc, pour une parfaite maturation du raisin.

Jérôme Bressy perpétue avec conviction et justesse la tradition locale de la complantation : se côtoient ici 8 cépages blancs, y compris les plus ancestraux comme le picardan traditionnellement implanté localement (et pourtant rejeté dans l'appellation Rasteau – allez comprendre...). Pour Jérôme, « cette pratique permet de trouver une harmonie naturelle entre les différents cépages qui vivent ensemble sur les mêmes parcelles ». Considérant les cépages comme de véritables "passeurs" des qualités du terroir, il les assemble en alchimiste...

Jérôme a fait le choix, depuis une dizaine d'années, de vinifier et d'élever son blanc très majoritairement en cuves béton et inox. Son objectif : affirmer l'identité sudiste de son vin, dans des arômes purs et subtils où le bois n'interfère pas.

L'harmonie, voilà peut-être le meilleur mot pour décrire ce très grand blanc du Sud. Dès le nez, d'une incroyable complexité, tout s'enchaîne parfaitement : notes racinaires, arômes de pain et notes grillés, pâte de coing, fruits blancs pochés, sans oublier d'excitantes notes balsamiques et anisées évoquant la pinède et le Sud...

La matière en bouche est d'une densité incroyable et pourtant, dès le milieu de bouche, le vin redevient cristallin et ne perd jamais de sa fraîcheur... Persistance phénoménale, pour ce vin puissant et généreux, soutenu par de nobles amers. Ce millésime 2014 a tous les atouts pour une garde de 8 ou 10 ans et appelle une gastronomie plutôt terrienne et légumière. On pense aux Légumes mijotés à la truffe d'Alain Ducasse...

Domaine Gourt de Mautens - IGP Vaucluse Blanc - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, légèrement huileuse

Nez : Bouquet phénoménal : panais, pain grillé, amandes, poire pochée, pâte de coing, pignons et aiguille de pin, anis et badiane, zeste d'orange... Quelle générosité!

Bouche : Un volume et une chair hors norme, parfaite cohérence avec le nez. Milieu de bouche cristallin, avec de la fraîcheur et de nobles amers. Finale enlevée, très longue et minérale.

Accords mets-vins : Légumes mijotés et truffe. Lotte au curry, paella valenciana, bar au fenouil. Quasi de veau en cuisson lente, purée de panais, jus de rôti. Tous les fromages ou presque... Gâteau basque, croquant aux amandes.



Conseils de service

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

Température de service : 13°

Ouverture : Aération (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Vaucluse

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Picpoul, bourboulenc, picardan, marsanne, rousanne, viognier, clairette, grenache blanc et gris

Culture : Biologique et biodynamique