Domaine Gauby - Coume Gineste - 2019

Voici incontestablement la cuvée phare du Domaine, qui montre à quel point le Roussillon en général et le Domaine Gauby en particulier peuvent produire des blancs de très grande envergure, des vins puissants et profonds, rivalisant de complexité avec les meilleurs crus de nos vignobles les plus prestigieux, de la Bourgogne à la vallée du Rhône !

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 complétés de quelques demi-muids. Sur ce millésime 2019, à la fois concentré, complexe et jaillissant, le vin, encore très jeune, devra être carafé. Après cette bonne aération, il devrait vous impressionner par son extraordinaire intensité d'arômes et de saveurs : c'est une explosion permanente, pour le plus grand bonheur de nos papilles.

Ce Coume Gineste déploie en effet une concentration d'arômes proprement incroyable : on passe allégrement, avec un naturel confondant, du curcuma au pollen, de la tarte aux pêches au lys, des herbes de montagne à la poire Belle Hélène, du miel d'acacia au bâton de réglisse, de l'île flottante au fenouil sauvage, du génépi à la Chartreuse jaune, sans oublier la vanille, l'anis étoilé, la citronnelle ou le gingembre... Quelle farandole !

La bouche, tourbillonnante, vertigineuse, procure tout autant de plaisir ! C'est une nouvelle explosion de saveurs qui nous énergisent : on pense au kiwi, au pamplemousse et à l'orange sanguine, à la pomme Granny Smith, à la branche de céleri et à la fraîcheur du concombre. Sans oublier une touche suave et gourmande évoquant la pomme d'Amour, le yogourt à la banane et la poire Williams. La finale souligne l'ancrage de cette Coume Gineste dans le sol : elle déploie une dimension saline et

pierreuse qui nous fait saliver de longues secondes. De l’éclat, de l’énergie, de la joie : tout y est.

S’il en était encore besoin, ce Coume Gineste nous rappelle, par sa complexité et son envergure, qu’il n’a rien à envier à quelques grands Hermitages ou de prestigieux crus de la Côte de Beaune. Il ne vous reste plus qu’à convoquer, après quelques années de cave, un loup au pastis et fenouil, une bouillabaisse marseillaise ou un tajine de mérou. Mais son potentiel gastronomique ne s’arrête pas aux plats signatures de la Méditerranée : vous pourrez oser tout autant une poule au riz, un chapon farci ou des raviolis à la truffe blanche !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gauby - Coume Gineste - 2019

Dégustation et accords

Robe : Dorée, intense

Nez : Puissant et complexe : curcuma, pollen, tarte aux pêches, lys, herbes de montagne, poire Belle Hélène, miel d'acacia, bâton de réglisse, île flottante, fenouil, génépi, Chartreuse jaune, vanille, anis étoilé, citronnelle, gingembre

Bouche : Tourbillonnante, explosion de saveurs de kiwi, de pamplemousse, d'orange sanguine, de pomme Granny Smith, de branche de céleri, de concombre. Une touche suave et gourmande évoquant pomme d'Amour, yogourt à la banane et poire Williams. Longue finale saline

Accords mets-vins : Un loup au pastis et fenouil, une bouillabaisse marseillaise ou un tajine de mérou. Une poule au riz, un chapon farci ou des raviolis à la truffe blanche

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable (2 heures au moins)

Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Biologique et bio-dynamique