

Domaine Gauby - Les Calcinaires Blanc - 2021



Belle entrée en matière pour percevoir l'originalité du style « Gauby », au subtil équilibre entre complexité aromatique, richesse et densité du vin en bouche et toujours cette préservation de l'énergie du fruit et d'une fraîcheur revigorante. Original, ce « Calcinaires » l'est à bien des égards.

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

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 boisée.

Le nez est finement anisé, végétal et frais. On pense au chèvrefeuille, au fenouil, à la cosse de haricot ou de pois gourmand. On devine les herbes séchées, entre thym, lavande et immortelle d'Italie, et quelques fruits d'été. On pense à la pêche jaune, à l'abricot, mais aussi au melon et à une touche de banane et d'ananas. Dans un deuxième temps, l'imprégnation minérale gagne du terrain, déployant des notes de schistes et de pierre chaude.

La bouche est lumineuse et renvoie aux premières expressions olfactives de fraîcheur chlorophyllienne. Des notes aimablement citronnées voisinent avec la menthe. Le jus balance sans cesse entre fraîcheur et suavité, dans un équilibre remarquable. On pense à une eau de source claire, ruisselant sur une roche immaculée. La matière, ample mais très dynamique, semble porter de minuscules perles acidulées qui éclatent au contact des papilles. Le fruit est savoureux, convoquant pêches et melons bien mûrs. C'est un vin qu'on boit sous la tonnelle, le nez dans la brise rafraichissante d'une soirée d'été.

Le saumon sous toutes ses formes s'imposera à table avec ce fringant « Calcinaires » blanc. Rillettes, gravlax à l'aneth, en tourte, cuisiné à l'oseille ou encore avec des pâtes fraîches... Autres options : une brandade de morue ou un poulet à l'estragon.

Domaine Gauby - Les Calcinaires Blanc - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Complexe et stimulant :
chèvre-feuille, cosse de haricot ou de pois
gourmand. Herbes séchées, entre thym,
lavande et graine de fenouil. Pêche jaune,
abricot, melon, banane et ananas, schiste
et pierre chaude

Bouche : Bel équilibre entre suavité et
énergie. D'un côté un jus citronné et
finement mentholé, de l'autre les pêches
et les melons bien mûrs. Milieu de bouche
dynamique, énergisant. Finale saline
stimulante

Accords mets-vins : Le saumon sous
toutes ses formes : rillettes, gravlax à
l'aneth, en tourte, cuisiné à l'oseille ou
encore avec des pâtes fraîches... Autres
options : une brandade de morue ou un
poulet à l'estragon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération préalable (1 heure)
ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Macabeu, muscat, vermentino,
chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique