Domaine Gauby - Jasse Blanc - 2025 - blanc



Ce qui ont eu la chance de goûter au moins une fois la désormais mythique cuvée La Roque (le Domaine n'en produit plus depuis le millésime 2014) savent combien le muscat de macération, sec, peut, chez Gauby, tutoyer les sommets et vous emporter vers des paysages olfactifs et gustatifs uniques et envoûtants. Et si OVNI signifiait Objet Vineux Non Identifié ?...

Gérard Gauby a prolongé l'aventure avec cette cuvée Jasse, créée avec le millésime 2015, qui illustre avec brio cette idée originale et irrésistible du vin de macération sec, à base de muscat à petit grain.

Occupant une place singulière dans l'univers désormais foisonnant des vins « orange », issus de raisins ayant eu un temps significatif de macération avec la peau avant le pressurage, il s'en distingue à bien des égards. Gérard Gauby assemble ici un muscat à petit grain, très majoritaire, avec le plus rare muscat d'Alexandrie (à hauteur de 15 à 20% suivant les millésimes). Les raisins proviennent à la fois de vieilles vignes (jusqu'à 80 ans) plantées sur des sols de schistes mais aussi de pieds plus jeunes situés sur des terroirs calcaires.

Après la vendange et un tri sévère à la vigne, le raisin est ensuite laissé en macération, en grappes entières, environ 3 semaines. Puis, il est pressé très délicatement avant d'être vinifié sur levures indigènes et d'être élevé en foudres anciens et cuves béton pendant 7 mois.

Le vin se dévoile dans une robe jaune aux reflets dorés, particulièrement appétissante lorsque l'on connaît déjà la cuvée. Les premières notes qui jaillissent du verre sont d'une gourmandise absolue : sirop de poire, beurre frais, pâte feuilletée sortant du four, coulis d'abricot, on en redemande.

Après quelques minutes dans le verre, le vin prend un nouveau souffle. Les arômes évoluent, se transforment et s'appuient sur les premières sensations pour gagner en intensité. Apparaît alors une évocation de meringue à l'orange, accompagnée de notes de genêt et de foin ainsi qu'une délicate touche de pétale rose qui nous enchante. Tous ces parfums s'intègrent impeccablement les uns aux autres et composent un ensemble d'une superbe concentration, qui embaume littéralement l'espace.

La bouche tranche avec le charme gourmand ressenti au nez. La texture est gracile, d'une grande souplesse, et l'attaque laisse deviner un vin sec

et vif. Le vin déploie aisément toute sa palette aromatique, dans un cœur de bouche d'une profusion impressionnante. Une forme de gourmandise s'installe, dominée par les fruits à chair blanche et jaune, entre mirabelle, abricot et coing, qui contraste avec la sensation minérale, presque incisive, d'une matière fine et vibrante.

La fraîcheur s'impose ensuite, portée par une sensation d'eau de roche et de mine de crayon qui joue un fascinant pas de deux avec la générosité du fruit. Elle conduit vers une finale tout en apesanteur, sans la moindre lourdeur. Quelques tanins d'expression minérale viennent enfin donner du relief à une allonge déjà remarquable. L'équilibre est le maître mot avec le muscat : la patte du magicien de Calce s'illustre encore une fois, par cette manière généreuse et redoutablement efficace de nous entraîner dans son sillage, hors des sentiers battus.

Ce muscat de macération ouvre de belles perspectives à table. On l'imagine d'abord avec des langoustines grillées, curry vert, citronnelle et combava, pour faire dialoguer son jaillissement aromatique avec la fraîcheur des agrumes. Plus gourmand, un foie gras poêlé, abricot rôti et condiment au sumac. Enfin, pour une proposition plus canaille, une poitrine de porc croustillante, aubergine fumée et laque au miso et à l'orange. Avec Jasse, nul doute qu'un véritable dialogue avec les épices ne s'installe !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gauby - Jasse Blanc - 2025 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune aux reflets dorés, particulièrement appétissante.

Nez : Sirop de poire, beurre frais, pâte feuilletée, abricot, puis meringue à l'orange, genêt, foin fraîchement coupé et délicat pétale de rose.

Bouche : Attaque sèche et vive, fruits blancs et jaune, mirabelle et abricot, contrebalancés par une minéralité incisive. Finale fraîche et minérale.

Accords mets-vins : Langoustines grillées au curry vert, citronnelle et combava. Foie gras poêlé à l'abricot rôti et condiment au sumac. Poitrine de porc croustillante, aubergine fumée et laque au miso et à l'orange.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure avant)

Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Cépage : Muscat à petit grain (85%) et muscat d'Alexandrie (15%)

Culture : Biologique et bio-dynamique