

Domaine Gauby - Blanc Vieilles Vignes - 2016 - blanc



A travers cette cuvée Vieilles Vignes, on plonge au cœur de la diversité des terroirs du Domaine et du génie de l'assemblage de Gérard et Lionel Gauby. Cette cuvée, issue de vignes de grenache gris et macabeu, âgées entre 60 et 110 ans (vous avez bien lu!), trouve sa complexité dans la diversité des terroirs dont les raisins sont issus : calcaires sédimentaires, apportant fraîcheur et minéralité fine, schistes gris favorisant une certaine verticalité et des arômes plus racinaires, marnes argileuses donnant de la structure et de la densité...

Le système très développé de ces vieilles vignes a eu tout le temps de s'imprégner des nombreuses et intenses nuances minérales que sols et sous-sols apportent. On découvre ainsi aujourd'hui un blanc à la fois tendu et profond, d'une densité impressionnante en bouche, révélant une palette aromatique particulièrement complexe et toujours originale.

L'âge des vignes et le souci de ne cueillir que des raisins à parfaite maturité diminuent bien sûr fortement les rendements qui ne dépassent jamais ici une quinzaine d'hectolitres à l'hectare. La qualité et la puissance naturelle de cette « matière première » autorisent les Gauby à pratiquer un élevage long pour 80% en foudres anciens et pour à peine 20% en demi-muids neufs. Cette cuvée Vieilles Vignes poursuit ensuite tranquillement son évolution en bouteille dans les caves du Domaine, pendant au moins 8 mois. Les vins de Lionel et Gérard profitent pleinement de la qualité exceptionnelle de cette cave creusée dans la roche, qui conserve en permanence une hygrométrie parfaite, autour de 85%, même au plus fort de la sécheresse estivale !

Après une bonne aération (le carafage nous paraît ici indispensable), le vin révèle un bouquet puissant et complexe, mêlant de nombreux arômes racinaires, évoquant les sous-bois, à des notes minérales et grillées, entre sel marin, graphite et pierre à fusil. Vient ensuite une dimension végétale sophistiquée, dominée par les fleurs jaunes, la menthe séchée, le pin et une touche anisée. Bien que dense et concentré, ce « Vieilles Vignes » se révèle frais et traçant en bouche, le fruit allant chercher du côté du citron, du pomelo, de la pêche de vigne et du melon. Passée une attaque assez vive, il déploie ensuite une matière ample et se dote en milieu de bouche de fins amers évoquant le pamplemousse et d'une salinité marquée et très sapide. La persistance est impressionnante, dans un registre résolument minéral et épicé.

Comme tous les vins du Domaine, ce « Vieilles Vignes » est bien sûr un vin

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

à boire en mangeant, sur une cuisine maritime plutôt épicée. On l'imagine très bien avec une brandade de morue, une dorade cuisinée aux herbes fines, des crevettes sautées au gingembre ou une pissaladière ! Sa fraîcheur et sa structure nous font dire qu'il a encore au moins 8 ou 10 ans devant lui...

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gauby - Blanc Vieilles Vignes - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Après aération, sous-bois, sel marin, pierre à fusil. Fleurs jaunes, menthe séchée, aiguille de pin, une touche anisée. Citron mûr, pomelo, pêche de vigne, melon.

Bouche : Vivacité en entame, matière ample. Milieu de bouche marqué par de fins amers évoquant le pamplemousse. Finale parfaitement déliée, longue et saline.

Accords mets-vins : Brandade de morue, une dorade cuisinée aux herbes fines, des crevettes sautées au gingembre ou une pissaladière.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable (2 heures avant)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Cépage : Macabeu, grenache gris

Culture : Biologique et bio-dynamique