

Domaine Gauby - Jasse Blanc - 2018 - 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 les Gauby, tutoyer les sommets et vous emporter vers des paysages olfactifs et gustatifs jamais visités auparavant. Et si OVNI signifiait Objet Vineux Non Identifié ?...

Les Gauby récidivent avec cette cuvée Jasse, créée sur le millésime 2015, qui prolonge avec brio cette idée originale et irrésistible du vin orange sec signé Gauby !

Bien qu'il entre dans la catégorie des vins « orange », issus de raisins ayant eu un temps de macération avec la peau avant le pressurage, il s'en distingue à bien des égards. Les Gauby assemblent ici muscat à petit grain, très majoritaire, et le plus rare muscat d'Alexandrie (à hauteur de 15% environ). 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. Il est ensuite pressé très délicatement avant d'être vinifié sur levures indigènes et d'être élevé en foudres anciens et demi-muids pendant 7 mois.

Le résultat peut bien sûr surprendre celles et ceux qui n'ont jamais « expérimenté » les muscats de macération secs, mais nul ne restera indifférent devant ce bouquet à la fois confit et très aérien associant la rose séchée, le kumquat et l'abricot confits, la citronnelle, le litchi mais aussi la lavande, la verveine et le thé ! Très loin des clichés de rusticité que l'on prête souvent aux vins oranges, cette cuvée de macération, à la robe plutôt jaune paille aux reflets orangés, étonne par sa finesse de grain et sa remarquable fraîcheur. La finale n'en finit pas de nous stimuler, marquée par le retour des agrumes, sur des saveurs de zeste d'orange amère, et une vibration minérale très salivante.

Ce Jasse mérite une bonne aération en bouteille, ou, mieux encore, un carafage. Vous pourrez alors pleinement l'apprécier sur une cuisine à la fois suave et légèrement épicée, comme un foie gras poché aux épices douces, ou des crevettes au curry et à la citronnelle. A moins que vous n'optiez pour un tajine de poulet au citron confit...

Domaine Gauby - Jasse Blanc - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or vieilli, reflet orangé

Nez : Singulier et profond : rose et pot-pourri de fleurs séchées, kumquat et abricot confits, citronnelle, miel, verveine, thé noir et lavande, menthe poivrée...

Bouche : Grosse densité suivie d'une belle fraîcheur désaltérante. Aérien, énergique sur des saveurs mentholés et de zestes d'orange amère. Finale longue et enlevée.

Accords mets-vins : Les puristes apprécieront de le goûter seul. Mais vivement recommandé sur une cuisine suave et épicée : foie gras poché aux épices douces, crevettes au curry et à la citronnelle, tajine de poulet au citron confit



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 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