

Domaine Gauby - Blanc Vieilles Vignes - 2013 - 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. Ce vin, issu de vignes âgées entre 50 et plus de 100 ans, 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 terpéniques et racinaires, marnes argileuses donnant de la structure et de la densité...

Si l'on ajoute à ce tableau un encépagement étonnant, intégrant à la fois des cépages méditerranéens typiques comme le macabeu et le carignan, mais aussi des grenaches gris et blanc et, plus surprenant dans ces contrées méridionales (mais relativement préservées des trop fortes chaleurs par les entrées maritimes), du chardonnay : on obtient un blanc à la fois frais et profond, d'une belle densité, révélant une palette aromatique complexe et très évolutive.

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 pas ici 15 hl/ha. Après un élevage de 8 mois sur lies fines, pour 2/3 en contenants bois (barriques et foudres) et 1/3 en cuve béton, cette cuvée Vieilles Vignes poursuit tranquillement son évolution en bouteille dans les caves du Domaine.

Après une bonne aération (carafage indispensable), le vin révèle un bouquet puissant et complexe, mêlant de nombreux arômes racinaires, évoquant les champignons et le sous-bois, à des notes minérales de pierre ponce. Vient ensuite le végétal, dominé par le mimosa et les fleurs jaunes, la chlorophylle et le menthol. Bien que concentré, ce Vieille Vigne se révèle incroyablement frais et traçant en bouche, le fruit allant chercher du côté du citron vert, du pomelos, du fruit de la passion. Le vin est tendu, épicé, évoquant guarrigue et pin maritime. Il se dote en milieu de bouche d'amers bien marqués et d'une salinité très salivante. La persistance est franchement incroyable, mêlant fruits et épices.

Comme tous les vins du Domaine, ce Vieille Vigne est bien sûr un vin à déguster à table avec une cuisine méditerranéenne plutôt épicée, safranée. On l'imagine très bien sur une dorade rôtie aux herbes fines, une bouillabaisse ou une pissaladière ! Sa fraîcheur et sa structure nous font dire qu'il a encore de belles années devant lui...

Domaine Gauby - Blanc Vieilles Vignes - 2013 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Après aération, notes racinaires (sous-bois) et minérales (pierre-ponce). Eucalyptus, thym. Mimosa. Chlorophylle. Citron vert, orange sanguine, passion.

Bouche : Fraîche et tendue, très épicée. Beaux amers et salinité en milieu de bouche. Très salivante. Beaucoup de persistance sur des arômes balsamiques.

Accords mets-vins : Bouillabaisse. Dorade aux herbes fines. Filets de rougets grillés. Pissaladière.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable (au moins 1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Cépage : Macabeu (40%), grenache blanc (30%), carignan (5%), grenache gris (10%), chardonnay (15%)

Culture : Biologique et bio-dynamique