

Domaine Gauby - Coume Gineste - 2018 - blanc



Voici incontestablement la cuvée phare du Domaine, qui montre à quel point le Roussillon en général et le Domaine Gauby en particulier peuvent produire des blancs puissants et profonds, rivalisant de complexité avec les meilleurs crus de nos vignobles les plus prestigieux.

Dans cette « coume », nom catalan donné à une petite vallée dont on ne peut sortir que par l'aval, les vieilles vignes de grenaches blancs et gris, dont une bonne partie fût plantée dans l'entre-deux Guerres, occupent des pentes majoritairement orientées au Nord, gage d'une certaine fraîcheur qui protège le grenache d'une maturité trop rapide. Les sols alternent substrats argilo-calcaires et des strates verticales de schistes gris qui vont donner au vin une profondeur minérale de tout premier ordre.

Pendant longtemps, le Coume Gineste était exclusivement élaboré à partir de très vieilles vignes de grenache blanc. C'est au début des années 2000 que Gérard Gauby décida d'y intégrer environ 40% de grenache gris qui apporte un supplément de densité presque tannique (même sans macération pelliculaire).

Le vin, après une vinification naturelle, sur levures indigènes et sans ajout de sulfites, est élevé pendant près de deux ans dans des foudres anciens complétés de quelques demi-muids. Sur ce millésime 2018, expressif et généreux, le vin, encore très jeune, devra impérativement être carafé plusieurs heures à l'avance. Après cette bonne aération, il vous impressionnera par son intensité aromatique, sa densité et sa richesse en extraits secs.

Ce Coume Gineste déploie en effet une concentration d'arômes proprement incroyable : passée une première note grillée évoquant caillou frotté et brioche toastée, on plonge littéralement dans un cocktail de citron confit et citron vert, de verveine, de pomme Granny, poire et pêche blanche, d'anis, de réglisse et d'eau de coco, de beurre et de cire fraîche, de gomme arabique ou encore de racines de gingembre... Le bouquet, exaltant, n'en finit pas de jaillir du verre par vagues successives.

Si la bouche est riche et large en entame, d'une extraordinaire densité, elle se resserre ensuite, accélérant le mouvement, comme poussée en avant par une trame ferme et tendue, éminemment minérale. L'équilibre entre le gras de texture et une acidité régénérante est remarquable. La salinité et les fins amers qu'apporte le sol n'en finissent pas d'étirer la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

finale, toujours ascendante et d'une longueur incroyable !

Ce vin, intense et singulier, traversera les 10 prochaines années sans aucun souci ! Voici incontestablement le « Grand Cru » du Domaine, idéal sur une belle gastronomie épicée, d'inspiration méditerranéenne ou pas : calamars farcis, loup au fenouil, blanquette de lotte au safran ou encore un tajine de poissons, et même un saumon à l'oseille...

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gauby - Coume Gineste - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, intense

Nez : Complexe et étagé : caillou frotté et brioche toastée, puis un cocktail de citron confit et citron vert, verveine, pomme Granny, poire et pêche blanche, d'anis, de réglisse et d'eau de coco, de beurre et de cire fraîche, de gomme et de gingembre

Bouche : Riche et large en entame, d'une extraordinaire densité, elle se resserre ensuite, comme poussée en avant par une trame ferme et tendue, éminemment minérale. L'équilibre entre le gras de texture et une acidité régénérante est remarquable.

Accords mets-vins : Calamars farcis, loup au fenouil, blanquette de lotte au safran, tajine de poissons, soupe de gambas "tom yum"... Mais aussi un saumon à l'oseille.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable (2 heures au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Cépage : Grenache blanc (60%), grenache gris (40%)

Culture : Biologique et bio-dynamique