

Domaine Gauby - Jasse Blanc - 2020 - 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 Vigneux 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.

Bien qu'il entre dans la catégorie 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. Les Gauby assemblent ici 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 résultat constitue une expérience sensorielle unique : au nez comme en bouche, on embarque pour un voyage fascinant dans des contrées lointaines, au milieu d'étals de fruits secs, d'épices rares et de généreuses saveurs exotiques. L'empreinte pierreuse du sol et la sensation de fraîcheur ne vous quittent pas pour autant. Figes, dattes et abricots secs, marmelade et zestes d'agrumes confits, potimarron et jus de carotte, salade d'oranges, gelée de coing et jus de prunes, cédrat, fleur d'oranger et lavande, une touche anisée, une nuance de miel, la noix de muscade, le safran, le curcuma et le musc, mais aussi la mangue, la grenade et l'ananas : l'aromatique luxuriante et incroyablement versatile de ce vin nous envoûte au fil de son aération.

Passée une entame veloutée, ce Jasse à la robe vieil or aux reflets orangés, séduit par son imprégnation rocheuse, sa finesse de grain et sa remarquable fraîcheur. Energique de bout en bout, il déploie ses saveurs toniques et fruitées de clémentine, de kumquat et d'écorce de pamplemousse, de poire, de coing et de quetsche. La finale traduit avec

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

intensité l'imprégnation minérale du vin, dans un registre vibrant et épicé.

Ce magnifique Jasse mérite une bonne aération en bouteille, ou, mieux encore, un carafage. Vous pourrez alors pleinement l'apprécier sur de véritables tapas espagnols (moules marinées, anchois au vinaigre, champignons grillés, brochettes mauresques...) ou un mezze libanais. A table, on imagine des cailles en escabèche ou un coquelet à l'estragon et aux girolles. A moins que vous n'optiez pour un poulet grillé à la citronnelle, à la mode vietnamienne...

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gauby - Jasse Blanc - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or vieilli, reflet orangé

Nez : Luxuriant, versatile : figues, dattes et abricots secs, marmelade, zestes d'agrumes confits, potimarron, jus de carotte, salade d'oranges, gelée de coing, prunes, cédrat, fleur d'oranger, lavande, anis, miel, muscade, safran, curcuma, mangue, ananas

Bouche : Entame veloutée et ample suivie d'une belle fraîcheur désaltérante, sur un milieu de bouche au grain fin. Des saveurs toniques et fruitées de clémentine, de kumquat et d'écorce de pamplemousse, de poire, de coing et de quetsches. Longue finale épicée

Accords mets-vins : Avec de véritables tapas espagnols (moules marinées, anchois au vinaigre, champignons grillés, brochettes mauresques...) ou un mezze libanais.

Des cailles en escabèche ou un coquelet à l'estragon et aux girolles.

Un poulet grillé à la citronnelle



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

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