

Domaine Gauby - Jasse Blanc - 2021 - 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 ont décidé de récidiver 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 un univers aromatique foisonnant, évoquant les rives orientales de la Méditerranée. On pense à la fleur d'oranger et au lupin, au jus d'orange et de clémentine, à la datte ou la figue séchée, aux petites pâtisseries au miel comme les baklava, au cumin, au poivre et au safran, à des salades tièdes de carottes et de pois chiches. L'abricot n'est pas loin, la grenade et la pêche jaune non plus. On en mangerait !

Le plaisir monte encore d'un cran en bouche où, malgré sa générosité, le vin se montre frais et actif. Il se déploie en souplesse, porté par l'énergie des agrumes et des épices : on retrouve l'orange mais aussi le citron vert, les fruits à noyau, la pomme et quelques fruits exotiques. Et surtout, une myriade d'épices aux couleurs chatoyantes, entre safran, colombo, noix de muscade, curcuma, baie de Sichuan et poivre vert. De fins amers aux accents d'écorces d'agrumes et de bâton de réglisse relancent le milieu

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de bouche, stimulant nos papilles aux aguets. Une touche subtilement végétale de céleri renforce la sensation de fraîcheur.

La finale, droite et sapide, finit de nous donner envie de nous attabler autour d'une kémie, d'une salade de carotte au cumin, d'une autre de fèves tièdes à l'orange. On pense aussi à des artichauts violets barigoule, des courgettes farcies au thon ou des pâtes fraîches à l'ail et aux légumes du Sud. A moins que vous n'optiez pour un poulet grillé à la citronnelle, à la mode vietnamienne...

Bon voyage !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gauby - Jasse Blanc - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or dense, reflet orangé

Nez : Foisonnant, aux accents orientaux : fleur d'oranger et lupin, jus d'orange et de clémentine, datte ou figue séchée, petites pâtisseries au miel, baklava, cumin, poivre et safran, salade de carottes et de pois chiches, abricot, pêche, grenade

Bouche : Ample, active, elle se déploie en souplesse, porté par l'énergie des agrumes et des épices : on retrouve l'orange, le citron vert, les fruits à noyau, la pomme et des fruits exotiques. Safran, colombo, noix de muscade, baie de Sichuan, poivre vert

Accords mets-vins : Une kémia, une salade de carotte au cumin, une autre de fèves tièdes à l'orange. Des artichauts violets barigoule, des courgettes farcies au thon ou des pâtes fraîches à l'ail et aux légumes du Sud . Un poulet grillé à la citronnelle



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

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