

Domaine Gauby - Blanc Vieilles Vignes - 2020 - 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. Cette cuvée est issue de vignes de grenache gris et macabeu, âgées entre 60 et plus de 110 ans (vous avez bien lu!). Elle trouve sa complexité dans la diversité des parcelles dont les raisins sont issus et la capacité de ces-derniers à transmettre avec intensité les messages du sol : les calcaires sédimentaires d'altitude apportent fraîcheur et minéralité fine, les schistes gris favorisent, quant à eux, une certaine verticalité et des arômes plus épicés et fumés, tandis que les marnes argileuses donnent de la structure et de la densité...

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 jamais ici une quinzaine d'hectolitres à l'hectare.

La qualité et la puissance naturelle d'une telle matière première autorisent les Gauby à pratiquer un élevage long (18 mois) pour 80% en foudres anciens et pour à peine 20% en demi-muids neufs. Cette cuvée Vieilles Vignes poursuit ensuite tranquillement son évolution en bouteille dans les caves du Domaine, pendant au moins 6 mois. Les vins de Lionel et Gérard profitent pleinement de la qualité exceptionnelle d'une cave creusée dans la roche, qui conserve en permanence une hygrométrie parfaite, autour de 85%, même au plus fort de la sécheresse estivale.

Une dimension étonnamment suave vous cueille à peine après avoir posé le nez au-dessus du verre. On pense aux fruits secs, entre amande, dattes et abricots, aux fleurs blanches et jaunes, au melon, complétés d'une note plus tonique de pamplemousse rosé. Imperceptiblement les contours plus minéraux s'imposent à vous, autour d'une note fumée de silex ou de pierre à fusil. Les arômes sont complexes, mais jamais capiteux car ils gardent au cœur beaucoup de fraîcheur, aux accents anisés et mentholés.

En bouche, vous devinez dès l'entame une matière ample sublimement ancrée dans le sol et le sous-sol. Le puissant grenache et ses expressions subtiles d'anis, de bâton de réglisse et de fenouil ainsi que le macabeu qui tire, quant à lui, vers des nuances plus florales donnent à l'ensemble une énergie conquérante. Vous serez ensuite submergé, pour votre plus grand plaisir, par une profusion d'arômes de fruits estivaux, charnus et gorgés de jus : on pense à la nectarine et à l'abricot surtout. Un fruit parcouru d'une dimension épicée fraîche et tonique rappelant la badiane, le poivre blanc et le curcuma. La finale, toute en salinité, vous fera gagner les

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

hauteurs paradisiaques de ce pays Catalan à la beauté sauvage et préservée.

La palette aromatique de ce Blanc Vieilles Vignes lui permettra d'aisément faire face à une soupe de praires, des moules sautées à la Thaï ou des gambas au gingembre. On se réglera aussi sur une tatin de potimarron au fromage de chèvre et aux coings. Côté fromage, les pâtes persillées nous paraissent être une bonne option, tout comme les fromages de chèvre secs.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gauby - Blanc Vieilles Vignes - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Sophistiqué, épicé : amande, dattes et abricots, fleurs blanches et jaunes, melon, complétés d'une note plus tonique de pamplemousse rosé. Anis vert, une touche mentholée, bâton de réglisse. Une note de silex et de pierre à fusil.

Bouche : Dense, concentrée mais tonique. Fruits à noyau poivrés, une touche de réglisse et d'anis, un milieu de bouche citronné, acidulé porté par des notes de gingembre, de réglisse et de poivre blanc. Finale intensément minérale, pénétrante.

Accords mets-vins : Une soupe de praires, des moules sautées à la Thai ou des gambas au gingembre. On se réglera aussi sur une tatin de potimarron au fromage de chèvre et aux coings. Côté fromage, des pâtes persillées, des chèvres secs



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (2 heures avant)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Cépage : Macabeu, grenache gris

Culture : Biologique et bio-dynamique