

Domaine Gauby - Blanc Vieilles Vignes - 2014 - 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, issue 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 plus racinaires, marnes argileuses donnant de la structure et de la densité...

Si l'on ajoute à ce tableau l'encépagement étonnant de ce vin, intégrant à la fois des cépages méditerranéens typiques comme le macabeu et le carignan, mais aussi des grenaches gris et blanc et, plus étonnant 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 séduisante.

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 sous-bois, à des notes minérales et grillées, entre craie et pierre à fusil. Vient ensuite le végétal, dominé par le mimosa et le lys, la chlorophylle et le menthol. Bien que dense et concentré, ce Vieille Vigne se révèle frais et traçant en bouche, le fruit allant chercher du côté du citron vert, de la figue, du pomelos, du fruit de la passion. Le vin est tendu, épicé, évoquant garrigue et pin maritime. Il se dote en milieu de bouche d'amers bien marqués et d'une salinité très salivante. La persistance est impressionnante, mêlant fruits et épices.

Comme tous les vins du Domaine, ce Vieille Vigne est bien sûr un vin à aérer longtemps et à boire en mangeant, une cuisine méditerranéenne plutôt épicée, safranée. On l'imagine très bien sur une daurade cuisinée 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 - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

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

Bouche : De la richesse en attaque, puis de la tension et des épices. Beaux amers et salinité en milieu de bouche. Très salivante. Beaucoup de persistance sur des arômes balsamiques.

Accords mets-vins : Bouillabaisse. Daurade aux herbes fines. Filets de rouget grillés. Pissaladière.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

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

Culture : Biologique et bio-dynamique