

Domaine Gauby - La Roque Blanc - 2014 - blanc



Dernier millésime en date du fameux « muscat de macération » des Gauby, ce La Roque affiche, une fois de plus, une folle complexité aromatique et une rare densité.

Bien qu'il entre dans la catégorie des vins « orange », issus de raisins ayant eu un temps de macération avec la peau avant le pressurage, il s'en distingue à bien des égards. Gérard Gauby assemble ici muscat à petit grain et muscat d'Alexandrie, provenant tous deux de parcelles situées sur des terroirs de schistes et plantées voici près de 80 ans, qu'il laisse macérer en grappes entières pendant 25 jours. Ce n'est qu'ensuite que le raisin est pressé, vinifié naturellement en cuve béton puis élevé pendant 8 mois en barriques de 500 litres. Le vin passe ensuite un minimum de 15 mois en bouteille, dans les caves du Domaine.

Passé quelques notes de réduction, évoquant le cuir, le bouquet se déploie rapidement dans toute sa sophistication : rose, lys, abricot rôti, cédrat, orange sanguine, miel, verveine, thym et lavande, menthe poivrée... c'est un festival d'arômes qui jaillissent littéralement du verre. En bouche, la matière est admirable, à la fois dense et fraîche, profonde et limpide. On y retrouve bien sûr ce bel éclat du fruit associé à des saveurs épicées, entre vanille, safran et cardamome. Droiture exemplaire, persistance étonnante, voici clairement un de ces vins qui ne ressemble à aucun autre, aussi intéressant à déguster seul, pour apprécier dans le détail ses infinies nuances, qu'à table avec des amis, pour accompagner un tajine de lotte.

La structure presque tannique de ce vin et son solide équilibre le porteront au moins 10 ans. A condition bien sûr de le conserver dans des conditions de cave optimales. N'oublions pas qu'ici, il n'y a eu aucun ajout de sulfite dans le vin, ce qui peut le rendre plus sensible que d'autres aux variations d'atmosphère et de température.

**Attention Collector, dernier millésime produit par le Domaine.
Quantité limitée à 3 bouteilles par client**

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gauby - La Roque Blanc - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or vieilli, reflets orange légèrement nuageux

Nez : Incroyable profondeur : : rose, lys, abricot rôti, cédrat, orange sanguine, miel, verveine, thym et lavande, menthe poivrée...

Bouche : Grosse densité suivie d'une belle fraîcheur désaltérante. Aérien, énergique sur des saveurs mentholés et de fleur d'oranger. Finale longue et montante.

Accords mets-vins : Les puristes apprécieront de le goûter seul. Mais vivement recommandé à table : foie gras, cuisses de grenouille persillées, ris de veau, tajine de veau à l'abricot



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025/2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Cépage : Muscat à petit grain et muscat d'Alexandrie

Culture : Biologique et bio-dynamique