# Domaine Gauby - Les Calcinaires Blanc - 2023 - blanc




Belle entrée en matière dans l'extraordinaire réussite des millésimes 2022 et 2023 chez Gauby, des millésimes pourtant marqués par de fortes sécheresses et des températures estivales très élevées qui ont donné ici des vins portés par une fabuleuse énergie interne, des vins expressifs et incroyablement traçants, de petits bijoux gorgés d'un fruit tonique, gourmand, relevé d'une excitante trame épicée venue des sols.

Ce « Calcinaires » se distingue d'abord par le choix de l'assemblage : ici cohabitent muscat et macabeu, mais aussi du chardonnay issu d'une parcelle plantée par Gérard Gauby dans les années 1980 sur un terroir calcaire et relativement préservé des chaleurs excessives grâce à sa position sur le haut de coteau et son exposition aux vents marins.

Soucieux de conserver fraîcheur et expression pure du fruit, particulièrement sur cette cuvée au style ouvert et « fringant », Gérard fait le choix d'un élevage assez court (7 mois environ), exclusivement en vieux foudres qui ne laisseront pas d'empreinte boisée.

L'alliance d'un fruit charnu, expressif, juteux et d'une minéralité pierreuse mais fraîche séduit dès le premier nez. On démarre sur des évocations de marbre généreusement arrosé par une pluie d'été, de galets de rivière ruisselant d'une eau pure et cristalline. Cette empreinte minérale est rapidement rejointe par un fruit rayonnant aux accents de pomme Boskoop, de nectarine, d'abricot. Une touche acidulée évoque même la groseille à maquereau. Vient ensuite une dimension florale sensuelle autour du genêt et de la fleur de sureau, de la marguerite et la lavande juste cueillie. A l'aération prolongée, on perçoit quelques herbes fines, autour de la marjolaine, des parfums plus résineux d'aiguille de pin. Les notes de mandarine et de citron confit ajoutent à la sensation d'énergie et de fraîcheur que dégage en permanence ce réjouissant « Calcinaires ».

En bouche, c'est bien l'éclat et l'énergie du fruit qui s'imposent. La texture fuselée nous régale de saveurs de noyau de pêche, de pomme, d'anone et d'écorce de citron. On balance sans cesse entre plénitude gourmande et tension acidulée, au laser. La sensation d'énergie est parfaitement servie par de fins amers en milieu de bouche, autour du bâton de réglisse, du poivre vert ou de la Trévise. Empyreumatisme subtil et fine note mentholée finissent de nous séduire, apportant à la finale sa sapidité. on a qu'une envie : reprendre une gorgée.

Un vin fringant et croquant, qui sera aussi à l’aise sur du froid, avec une terrine de poissons ou un carpaccio de daurade et ses courgettes marinées, que du chaud, comme une brandade de morue Nîmoise, un lapin en escabèche ou un poulet à l’estragon. Un pur moment de plaisir en perspective !

**Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

# Domaine Gauby - Les Calcinaires Blanc - 2023 - blanc

## Dégustation et accords

**Robe :** Jaune paille

**Nez :** complexe et stimulant : marbre arrosé par une pluie d'été, galets de rivière, pomme Boskoop, nectarine, abricot, groseille à maquereau, genêt, fleur de sureau, marguerite, lavande, marjolaine, aiguille de pin, mandarine, citron confit.

**Bouche :** éclat et énergie du fruit. Texture fuselée, noyaux de pêche, pomme, anone, écorce de citron. Plénitude gourmande, tension acidulée, fins amers en milieu de bouche (bâton de réglisse, poivre vert, Trévise). Empyreumatisme subtil, note mentholée en finale.

**Accords mets-vins :** sur du froid, avec une terrine de poissons ou un carpaccio de daurade et ses courgettes marinées, ou du chaud, comme une brandade de morue Nîmoise, un lapin en escabèche ou un poulet à l'estragon.

## Conseils de service

**À consommer :**
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

**Température de service :** 11 à 12°

**Ouverture :** Aération préalable (1 heure) ou carafage

## Caractéristiques techniques

**Appellation :** IGP Côtes Catalanes

**Cépage :** Macabeu, muscat, vermentino, chardonnay

**Culture :** Biologique et bio-dynamique