

Domaine Gauby - Jasse Blanc - 2023 - 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 uniques et envoûtants. Et si OVNI signifiait Objet Vineux Non Identifié ?...

Les Gauby récidivent avec cette cuvée Jasse, créée avec le millésime 2015, qui prolonge avec brio cette idée originale et irrésistible du vin orange sec, à base de muscat à petit grain.

Occupant une place singulière dans l'univers désormais foisonnant 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. Gérard Gauby assemble 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 des contrées lointaines, au milieu d'étals de fruits secs, d'épices rares, de décoctions de fleurs et d'herbes aromatiques, de généreuses saveurs de fruits exotiques. L'empreinte pierreuse du sol et la sensation de fraîcheur ne vous quittent pas pour autant. Figues, abricots secs, marmelade et zestes d'agrumes confits, rose fanée et loukoum à l'eau de rose, salade d'orange à la cannelle, huile de romarin, champignons frais, extrait d'eucalyptus et patchouli, gelée de coing, cédrat confit, poudre de riz et notes balsamiques évoquant le rouge à lèvres, fleur d'oranger et mandarine, la noix de muscade, le safran, le curcuma et le musc, mais aussi la mangue, la goyave, le fruit de la passion, le melon et le noyau de pêche : l'aromatique luxuriante et incroyablement versatile de ce vin nous envoûte au fil de son aération, se renouvelant sans cesse comme autant de vagues tantôt sensuelles et caressantes, tantôt rafraichissantes et toniques.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Passée une entame veloutée, ce Jasse à la robe vieil or aux reflets orangés, séduit en bouche par son imprégnation rocheuse, sa finesse de grain et sa remarquable fraîcheur acidulée. Energique de bout en bout, il déploie ses saveurs toniques et fruitées de clémentine, de kumquat, de fruits tropicaux et de noyau de pêche ou d'abricot, aux accents subtilement amers. La finale traduit avec intensité l'imprégnation minérale du vin, dans un registre salin et épicé.

Ce magnifique et singulier Jasse mérite un bon carafage. Vous pourrez alors pleinement l'apprécier sur des tapas espagnols (moules marinées, anchois au vinaigre, champignons grillés, brochettes mauresques...) ou un mezze libanais. Pour rester dans un esprit oriental, vous pouvez également opter pour une kémie, une salade de carotte au cumin, une autre de fèves tièdes à l'orange. Autre option, un poulet grillé à la citronnelle et au miel, à la mode vietnamienne.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gauby - Jasse Blanc - 2023 - 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 : imprégnation rocheuse, finesse de grain, remarquable fraîcheur acidulée. Energique de bout en bout, saveurs toniques et fruitées aux accents subtilement amers (clémentine, kumquat, fruits tropicaux, noyau de pêche ou d'abricot). Finale saline et épicée.

Accords mets-vins : tapas espagnols (moules marinées, anchois au vinaigre, champignons grillés, brochettes mauresques...) ou un mezze libanais. Une kémie, une salade de carotte au cumin, une autre de fèves tièdes à l'orange. Autre option, un poulet grillé à la citronnelle



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

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