Domaine Gauby - Coume Gineste - 2022 - blanc



Voici incontestablement la cuvée phare du Domaine, qui a montré la voie à toute une région. Elle nous dit à quel point le Roussillon en général et le Domaine Gauby en particulier peuvent produire des blancs de très grande envergure, des vins puissants et profonds, rivalisant de complexité avec les meilleurs crus de nos vignobles les plus prestigieux, de la Bourgogne à la vallée du Rhône !

Dans cette « coume », nom catalan donné à une petite vallée dont on ne peut sortir que par l'aval, les vieilles vignes de grenaches blancs et gris, dont une bonne partie fût plantée dans l'entre-deux-guerres, occupent des pentes majoritairement orientées au Nord, gage d'une certaine fraîcheur qui protège le grenache d'une maturité trop rapide. Les sols alternent substrats argilo-calcaires et des strates verticales de schistes gris qui vont donner au vin une profondeur et une vibration minérale de tout premier ordre.

Pendant longtemps, le Coume Gineste était exclusivement élaboré à partir de très vieilles vignes de grenache blanc. C'est au début des années 2000 que Gérard Gauby décida d'y intégrer environ 40% de grenache gris qui apporte un supplément de densité et de profondeur de bouche.

Le vin, après une vinification totalement naturelle, sur levures indigènes, est élevé pendant près de deux ans dans des foudres anciens complétés de quelques demi-muids. Sur ce millésime 2022 d'anthologie, au niveau jugé « stratosphérique » pour reprendre les mots d'une Revue du Vin de France totalement sous le charme, le vin se montre à la fois extraordinairement concentré, profond et jaillissant, endossant avec une facilité déconcertante son statut de véritable « Grand Cru » du domaine.

Dès le premier nez, son intensité impressionne : passée une première touche fumée évoquant la pierre à fusil, on plonge dans un jardin d'amandiers et de noisetiers en fleurs, on se régale d'une note voluptueuse d'huile d'amande douce, on pense à des sous-bois peuplés de champignons fins, entre bolets et amanites des Césars. Le voyage continue : nous pénétrons maintenant au cœur de la garrigue avec ses senteurs de thym frais, de romarin, de fenouil sauvage et de chêne vert. On aime la sensualité des arômes de fruits bien mûrs, autour de la pomme, de la poire et de la pêche blanche, complétés d'une touche de melon d'Espagne. Cédrat et zeste de mandarine apportent une touche plus tonique. Une note végétale subtile évoque le thé Matcha ainsi que des nuances plus mentholées.

La bouche, à la fois ample, enveloppante et souple, déploie sa texture soyeuse et ses saveurs de pommes fraîches, de zeste d'orange, de pomelo, de prunes marinées et de grenade. On aime la fraîcheur désaltérante du concombre, de la sucrine et du céleri : elle contribue à souligner la prodigieuse énergie interne de ce Coume Gineste. Les vagues de fruits continuent de rouler sur les papilles : on perçoit maintenant une succulente gelée d'abricot, une compote mêlant pomme et rhubarbe, mais aussi les prunes jaunes confiturées. La finale, d'une intensité peu commune, souligne l'ancrage de cette Coume Gineste dans le sol : elle déploie une dimension saline et pierreuse qui nous fait saliver de longues secondes. De l'éclat, de l'énergie, de la profondeur : tout y est.

Par sa complexité et son envergure, ce Coume Gineste fait plus que jamais figure de « grand cru » du Domaine. S'inscrivant parmi les plus grands blancs du bassin Méditerranéen, il en est aussi un des plus singuliers. Il ne vous reste plus qu'à convoquer, après quelques années de cave, un loup au pastis et fenouil, une bouillabaisse marseillaise ou une bourride à la Sétoise, ou encore un tajine de mérou. Mais son potentiel gastronomique ne s'arrête pas aux plats méditerranéens : vous pourrez oser tout autant une poule au riz, un chapon farci ou une paella Valenciana. Régalez-vous !

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gauby - Coume Gineste - 2022 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée, intense

Nez : sensuel, frais : pierre à fusil, amandiers et noisetiers en fleurs, huile d'amande douce, bolets, amanites des Césars, thym frais, romarin, fenouil sauvage, chêne vert, pomme, poire, pêche blanche, melon d'Espagne, cédrat, zeste de mandarine, thé Matcha.

Bouche : ample, enveloppante et souple, texture soyeuse, pommes fraîches, zeste d'orange, pomelo, prunes marinées, grenade, concombre, sucrine, céleri, gelée d'abricot, compote pomme-rhubarbe, prunes jaunes confiturées. Finale intense, saline et pierreuse.

Accords mets-vins : un loup au pastis et fenouil, une bouillabaisse marseillaise ou une bourride à la Sétoise, un tajine de mérou, une poule au riz, un chapon farci ou une paella Valenciana.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable (2 heures au moins)

Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Cépage : Grenache blanc (60%), grenache gris (40%)

Culture : Biologique et bio-dynamique