Domaine Gauby - Blanc Vieilles Vignes - 2022 - 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 Gauby. Cette cuvée est issue de vignes de grenache gris et de macabeu, âgées entre 60 et plus de 110 ans (vous avez bien lu!). Le vin trouve sa complexité dans la diversité des parcelles dont les raisins sont issus et la capacité de ces-derniers à transmettre avec intensité les messages du sol : les calcaires sédimentaires d'altitude apportent fraîcheur et minéralité fine, les schistes gris favorisent, quant à eux, une certaine verticalité et des arômes plus épicés, fumés, tandis que les marnes argileuses donnent de la structure et de la densité.

L'âge plus que respectable des vignes et le souci de ne cueillir que des raisins à parfaite maturité diminuent bien sûr fortement les rendements qui ne dépassent jamais ici une quinzaine d'hectolitres à l'hectare, avec des raisins petits et très concentrés.

La qualité et la puissance naturelle d'une telle matière première autorisent Gérard Gauby à pratiquer un élevage long (18 mois) pour 80% en foudres anciens et pour à peine 20% en demi-muids neufs. Cette cuvée Vieilles Vignes poursuit ensuite tranquillement son évolution en bouteille dans les caves du Domaine, pendant au moins 6 mois. Les vins profitent pleinement de la qualité exceptionnelle d'une cave creusée dans la roche, qui conserve en permanence une hygrométrie parfaite, autour de 85%, même au plus fort de la sécheresse estivale.

On retrouve au premier nez cette noble réduction aux arômes délicatement fumés et grillés, dont Gérard Gauby est un vrai maestro. Aux notes de silex frotté et de sésame ou d'amande grillés répondent des parfums gourmands de melon et de jus d'ananas, de zeste de pamplemousse confit et d'orange sanguine, de tarte à la rhubarbe et de prune verte. On est saisi par la sensation de profondeur qui se dégage d'un bouquet particulièrement appétant. On évolue ensuite vers un univers plus floral et balsamique : les fragrances enveloppantes de fleurs de genêt ou de glycine se mêlent à un courant frais et épicé, rappelant l'eucalyptus, l'anis, la menthe séchée, la résine et l'aiguille de pin. On balance sans cesse entre douceur et fraîcheur.

En bouche, vous devinez dès l'entame une matière fuselée et jaillissante, portée par une trame acidulée qui électrise les papilles. La pêche de vigne, le jus de citron vert, la pomme Granny, les berlingots aux agrumes nous jouent une farandole endiablée. Le puissant grenache et ses

expressions subtiles d’anis, de bâton de réglisse et de fenouil ainsi que le macabeu qui tire, quant à lui, vers des nuances plus florales donnent à l’ensemble une énergie conquérante. Le cœur de bouche est juteux, subtilement poivré et sapide. La trame épicée ne cesse de s’affirmer, étirant la finale sur un empyreumatisme délicatement pimenté et une franche dimension saline. On salive de longues secondes et on en redemande.

La riche palette aromatique de ce Blanc Vieilles Vignes, tout comme son extraordinaire rebond en bouche, lui permettront de sublimer une soupe de praires au safran, des moules sautées à la Thaï ou des gambas au gingembre. On se régalera aussi sur une sarsuela catalane ou un tajine de poissons. Côté fromage, misez sans risque sur des petits fromages de chèvre bien secs.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gauby - Blanc Vieilles Vignes - 2022 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : doux et frais : silex frotté, sésame ou amande grillés, melon, jus d'ananas, zeste de pamplemousse confit et d'orange sanguine, tarte à la rhubarbe, prune verte, fleurs de genêt ou de glycine, eucalyptus, anis, menthe séchée, résine, aiguille de pin.

Bouche : matière fuselée et jaillissante, trame acidulée électrisant les papilles. Pêche de vigne, citron vert, pomme Granny, berlingots aux agrumes, anis, bâton de réglisse, fenouil, notes florales, cœur de bouche, juteux, poivré et sapide. Finale empyreumatique.

Accords mets-vins : une soupe de praires au safran, des moules sautées à la Thaï ou des gambas au gingembre, sur une sarsuela catalane ou un tajine de poissons. Côté fromage, misez sans risque sur des petits fromages de chèvre secs.

Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (2 heures avant)

Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Cépage : Macabeu, grenache gris

Culture : Biologique et bio-dynamique