

Domaine Gourt de Mautens - IGP Vaucluse Blanc - 2013 - blanc



Ce fantastique blanc exprime avec force la qualité du terroir de Rasteau, l'incroyable diversité des cépages blancs locaux et le génie du vigneron.

La nature d'abord : les parcelles sont orientées au Nord-Ouest, et bénéficient d'une toute relative fraîcheur matinale, contribuant à éviter une maturation précoce. Le terroir de marnes argilo-calcaires possède quant à lui cette faculté essentielle, dans ce pays très chaud et sec, de retenir l'humidité. En provençal, «gourt» évoque l'endroit d'où sort l'eau et «mautens», le mauvais temps... Stress hydrique limité, pour une parfaite maturation du raisin.

Jérôme Bressis perpétue avec conviction et justesse la tradition locale de la complantation : se côtoient ici 8 cépages blancs, y compris les plus ancestraux comme le picardan traditionnellement implanté localement (et pourtant rejeté dans l'appellation Rasteau – allez comprendre...). Pour Jérôme, « cette pratique permet de trouver une harmonie naturelle entre les différents cépages qui vivent ensemble sur les mêmes parcelles ». Considérant les cépages comme de véritables "passeurs" des qualités du terroir, il les assemble en alchimiste...

L'harmonie, voilà peut-être le meilleur mot pour décrire ce très grand blanc du Sud. Dès le nez, d'une incroyable complexité, tout s'enchaîne parfaitement : notes racinaires, arômes de pain et notes grillés, pâte de coing, fruits blancs pochés, sans oublier d'excitantes notes balsamiques évoquant la pinède...

La matière en bouche est d'une densité incroyable et pourtant, dès le milieu de bouche, le vin redevient cristallin... Persistance phénoménale, pour ce vin puissant, généreux et sphérique, qui se prête bien sûr à une garde de 8 ou 10 ans et appelle une gastronomie plutôt terrienne.

Un très grand vin, sans équivalent !

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gourt de Mautens - IGP Vacluse Blanc - 2013 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, légèrement huileuse

Nez : Bouquet phénoménal : panais, pain grillé, amandes, poire pochée, pâte de coing, pignons et aiguille de pin... Quelle générosité!

Bouche : Un volume et une chair hors norme, parfaite cohérence avec le nez. Milieu de bouche cristallin. Finale enlevée s'étirant à l'infini.

Accords mets-vins : Tajine de veau aux amandes, lotte au curry, paella valenciana, bouillabaisse. Quasi de veau en cuisson lente, purée de panais, jus de rôti. Tous les fromages ou presque... Gâteau basque, croquant aux amandes.



Conseils de service

À consommer :
Génial aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Vacluse

Cépage : Picpoul, bourboulenc, picardan, marsanne, rousanne, viognier, clairette, grenache blanc et gris

Culture : Biologique et biodynamique