Domaine Gauby - Vieilles Vignes Blanc - 2023 - blanc



À travers cette cuvée Vieilles Vignes, on plonge au cœur de l'âme du Domaine Gauby et de son rapport intime aux sols et à la maturité du fruit. Issu de grenache gris et de macabeu plantés entre 60 et 110 ans, ce vin est le reflet d'une mosaïque de terroirs que Gérard Gauby sait interpréter avec une précision d'orfèvre. Les calcaires d'altitude apportent la fraîcheur et la tension minérale, les schistes donnent cette verticalité épicée, souvent fumée, tandis que les marnes argileuses confèrent au vin sa profondeur et sa chair.

Les rendements, toujours infimes ici, avoisinent à peine quinze hectolitres par hectare. Les grappes minuscules, à la peau épaisse et gorgée de sucs, donnent des jus denses et concentrés. Ces vins, élevés dix-huit mois en foudres anciens (et pour une petite part en demi-muids neufs), s'affinent ensuite quelques mois supplémentaires en bouteille, dans la quiétude de la cave creusée dans la roche, où l'humidité constante préserve leur éclat et leur équilibre.

Etonnamment, ce millésime 2023 pourtant solaire, précoce et concentré, s'impose par sa fraîcheur verticale et sa grande pureté d'expression. La robe, d'un or pâle traversé de reflets verts, évoque la jeunesse et la vitalité du vin. Au nez, le calcaire s'exprime avec autorité : on perçoit immédiatement la pierre, la craie mais aussi l'influence d'une mer toute proche. Les fruits blancs, mûrs et expressifs, dominent autour de la poire Conférence, la pomme Reinette, la pêche blanche et le brugnon. Un panier de fruits estivaux qui s'accompagne d'un souffle floral délicat d'amandiers et de pêchers en fleurs. Les bougainvilliers et les violettes se mêlent à une fine touche anisée et à une nuance de miel de lavande. Quelques traces d'agrumes évoquant mandarine et citron de Menton se révèlent plus timidement, comme déposées délicatement à la surface du vin, pour en souligner la grâce.

La bouche, ample et charnue, allie la maturité du fruit à une énergie contenue. Elle évoque la pulpe d'orange et de clémentine, le zeste de citron vert et de pamplemousse, relevés d'une pointe végétale et chlorophyllienne évoquant la livèche et la crème « du Barry ». La texture, soyeuse, trouve son assise dans le calcaire du terroir : une roche bienveillante qui imprime au vin sa droiture et sa verticalité. L'équilibre est superbe, entre richesse solaire et fraîcheur saline.

La finale, vibrante, prolonge longuement la sensation pierreuse et saline qui ne cesse d'exciter nos papilles. Elle exprime avec une intensité rare

mais sans dureté l’empreinte calcaire et cette salinité caractéristique des vins du domaine. La persistance aromatique, entre fruit blanc, miel et fleurs séchées, semble ne jamais vouloir s’éteindre.

Déjà splendide aujourd’hui, ce Blanc Vieilles Vignes 2023 s’épanouira pleinement dans deux ou trois ans. Il sublimera un loup grillé au fenouil et basilic, un dos de cabillaud rôti à l’aïoli accompagné de févettes poêlées, ou un riz safrané aux fruits de mer. Plus tard, il s’accordera magnifiquement à un merlu et ses palourdes en sauce verte, la koxkera, grande spécialité du Pays Basque. Un grand blanc méditerranéen, ample, pur et vibrant, qui marie l’énergie du calcaire à la générosité du soleil catalan.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gauby - Vieilles Vignes Blanc - 2023 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : doux et frais : poire Conférence, pomme Reinette, pêche blanche, brugnon, amandiers et de pêchers en fleurs, bougainvilliers, violettes, fine touche anisée, nuance de miel de lavande, mandarine et citron de Menton.

Bouche : ample et charnue, pulpe d'orange et de clémentine, zeste de citron vert, pamplemousse, note végétale et chlorophyllienne, texture soyeuse, roche imprimant au vin sa droiture et sa verticalité. Finale vibrante, pierreuse et saline, fruit blanc, miel ...

Accords mets-vins : un loup grillé au fenouil et basilic, un dos de cabillaud rôti à l'aïoli accompagné de févettes poêlées, ou un riz safrané aux fruits de mer. Plus tard, il s'accordera magnifiquement à un merlu et ses palourdes en sauce verte, la koxkera.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

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