

## Domaine Gauby - Coume Gineste - 2023 - 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 fut 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 2023 d'un niveau « 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.

A la dégustation, le charme opère instantanément. D'une complexité fascinante, le vin se livre avec une rare intensité, révélant dès sa jeunesse le potentiel immense de son terroir. Le premier nez, légèrement empyreumatique, évoque la fumée, la pierre à fusil, deux silex qui s'entrechoquent. Cette dimension minérale se mêle à des parfums toniques et gourmands de pomme Granny, de melon de Cavaillon et d'amande fraîche. Quelques notes de fenouil sauvage et de fruits à coque s'invitent, rejointes par une pointe de raisin de Corinthe qui apporte une touche subtilement oxydative. Le fruit, charnu et solaire, déploie ensuite une ampleur rare, dans l'esprit d'une liqueur Napoléon, avec cette mandarine confite qui signe les grands blancs du Roussillon.

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

## Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche confirme toute la maîtrise et la précision du maestro. L'attaque est ample, aromatique, presque vibrante, dévoilant d'emblée des accents minéraux de fusain et de pierre mouillée. On pénètre un univers profondément minéral et fumé, où une note de décoction de thym souligne la générosité aromatique du vin. La matière, dense mais contenue, nappe le palais d'un gras sec particulièrement élégant. En milieu de bouche, le jus gagne en profondeur et en intensité, soutenu par de fins amers minéraux qui prolongent la salivation et renforcent la sensation de tension. L'équilibre entre la puissance, l'acidité, l'amertume et la salinité atteint une justesse exemplaire. La finale, longue et vibrante, laisse une empreinte tactile, presque argileuse, qui persiste avec grâce. Un vin au sommet du Roussillon, taillé pour traverser une ou deux décennies avec éclat.

Des mets de choix s'imposent pour accompagner ce grand vin. On imagine un homard bleu rôti au barbecue Binchōtan, servi avec un fenouil confit et surmonté d'une écume d'orange amère. Dans une version végétale, une salade tiède de céleri-rave rôti, agrémentée de raisins secs, d'amandes grillées et d'un filet de vinaigre de datte, fera merveille.

Enfin, laissez Coume Gineste reposer patiemment en cave : il vous offrira l'une des plus grandes émotions du Roussillon lorsqu'il accompagnera un risotto de topinambour, nappé d'un jus de cèpe et orné de copeaux de truffe blanche.

**Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

## Domaine Gauby - Coume Gineste - 2023 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe :** Dorée, intense

**Nez :** sensuel, frais : fumée, pierre à fusil, deux silex qui s'entrechoquent, pomme Granny, melon de Cavaillon, amande fraîche, fenouil sauvage, fruits à coque, raisin de Corinthe, touche subtilement oxydative, liqueur Napoléon.

**Bouche :** ample, aromatique, vibrante, accents minéraux de fusain et de pierre mouillée, décoction de thym, matière dense mais contenue, fins amers minéraux. Equilibre entre puissance, acidité, amertume et salinité. Longue finale vibrante, à l'empreinte tactile.

**Accords mets-vins :** risotto de topinambour, nappé d'un jus de cèpe et orné de copeaux de truffe blanche, loup au pastis et fenouil, une bouillabaisse marseillaise ou une bourride à la Sétoise, un tajine de mérrou, une poule au riz, un chapon farci ou une paella Valenciana.



### Conseils de service

**À consommer :**  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

**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