Domaine Gauby - Jasse Blanc - 2024 - blanc



Depuis près d’une décennie, cette cuvée Jasse prolonge la vision singulière des Gauby autour du muscat de macération, dans la lignée de la légendaire cuvée La Roque. Avec ce vin sec, d’une intensité aromatique rare, le domaine continue d’explorer la voie des vins orange, en y imprimant sa marque : celle d’une pureté et d’une complexité sans pareilles.

Le muscat à petits grains, majoritaire, et le rare muscat d’Alexandrie, sont issues pour une bonne part de vieilles vignes de sols schisteux, complétées de quelques parcelles de pieds plus jeunes plantés sur un substrat calcaire. Les raisins fermentent après une longue macération en grappes entières. Ils sont ensuite pressés en douceur avant un élevage en foudres anciens et en cuves béton pendant plusieurs mois. Une vinification originale et sans artifice, qui vise à restituer la quintessence du terroir et du cépage, tout en donnant au vin une texture unique et une aromatique profondément méditerranéenne, entre mer, fruits estivaux et garrigue.

En 2024, le Jasse se pare d’une robe d’un or clair lumineux, aux reflets solaires. Le nez s’impose immédiatement par son expression à la fois intense, singulière et attachante : elle entremêle les fruits confits, des senteurs végétales, les embruns et la sève. L’air semble chargé de pins, de garrigue, de la résine des chênes verts et du souffle salin venu de la mer. Des notes de gomme arabique soulignent l’empreinte balsamique. Elles se fondent avec des parfums intenses de coing, d’orange amère, de kumquat et de figue de Barbarie. En arrière-plan, on distingue l’arôme d’un géranium de patio andalou, mêlé à celui des feuilles de vigne et des dolmas grecques : tout un monde s’ouvre, entre Méditerranée et Orient, à la fois botanique, minéral et marin.

La bouche, ample et savoureuse, libère une chair juteuse à la maturité éclatante. Le fruit, entre marmelade d’orange, citron confit et coing, s’accompagne d’une sensation tactile presque huileuse, rappelant l’olive verte et l’amande fraîche. Des inflexions herbacées autour de la sauge, du laurier frais, de la verveine et de la feuille de vigne viennent dynamiser la matière. L’équilibre est magistral : la densité et la maturité du fruit trouvent leur contrepoint dans une salinité pénétrante, écho au terroir de schistes et à la proximité de la mer.

La finale, persistante et d’une grande clarté, conserve la générosité du fruit tout en s’étirant sur une empreinte minérale aux accents iodés. Rien

ne s’éteint : les saveurs demeurent, vivantes, toniques, comme bercées par le vent marin.

Ce Jasse 2024, d’une personnalité rare, invite à passer à table à l’ombre d’une tonnelle couverte de vignes. On le servira dès le printemps prochain sur des antipasti de légumes – artichauts, courgettes, poivrons grillés –, des mezzés méditerranéens, un houmous citronné, des feuilles de vigne farcies, ou encore sur une brandade de morue, un cabillaud à l’aïoli ou des linguine alle vongole. Plus qu’un vin, une expérience sensorielle et poétique, où la mer, le vent et la terre dialoguent dans un même élan.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gauby - Jasse Blanc - 2024 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or dense, reflet orangé

Nez : intense, singulier et attachant : fruits confits, senteurs végétales, embruns, sève (pins, garrigue, résine de chênes verts, souffle salin maritime, gomme arabique, coing, orange amère, kumquat, figue de Barbarie, géranium, feuilles de vigne, ...)

Bouche : ample et savoureuse, marmelade d'orange, citron confit, coing, sensation tactile presque huileuse (olive verte, amande fraîche), sauge, laurier frais, verveine, feuille de vigne, équilibre magistral, salinité pénétrante. Finale persistante et iodée.

Accords mets-vins : des antipasti de légumes – artichauts, courgettes, poivrons grillés –, des mezzés méditerranéens, un houmous citronné, des feuilles de vigne farcies, une brandade de morue, un cabillaud à l'aïoli ou des linguine alle vongole.

Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure avant)

Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Cépage : Muscat à petit grain (85%) et muscat d'Alexandrie (15%)

Culture : Biologique et bio-dynamique