Domaine Gauby - Les Calcinaires Blanc - 2024 - blanc



Belle entrée en matière dans la continuité des très belles réussites de ces dernières années chez Gauby. Le millésime 2024, moins marqué par la sécheresse que les deux années précédentes, mais avec une belle saison estivale, a donné naissance à des vins d'une grande pureté. Ce blanc affiche un équilibre exemplaire entre tension et maturité, porté par une énergie saline typique des calcaires de Calce.

Ce « Calcinaires » se distingue d'abord par le choix de l'assemblage : ici cohabitent muscat et macabeu, mais aussi du chardonnay issu d'une parcelle plantée par Gérard Gauby dans les années 1980 sur un terroir calcaire et relativement préservé des chaleurs excessives grâce à sa position sur le haut de coteau et son exposition aux vents marins.

Soucieux de conserver fraîcheur et expression pure du fruit, particulièrement sur cette cuvée au style ouvert et « fringant », Gérard fait le choix d'un élevage assez court (7 mois environ), exclusivement en vieux foudres qui ne laisseront pas d'empreinte boisée.

Ce millésime 2024 des Calcinaires Blanc révèle d'emblée un bouquet séduisant et mûr. Des arômes d'ananas rôti et de pêche pochée jaillissent du verre et témoignent de la belle maturité des raisins récoltés sur ce terroir calcaire. Une note de fraise fraîche, délicatement acidulée, introduit une touche de petites baies rouges qui vient surprendre et dynamiser l'ensemble. En arrière-plan, des accents d'eucalyptus et de résine de pin apportent une complexité chlorophyllienne et résineuse fraîche et élégante. Enfin, la douceur se manifeste sur des nuances de sirop de poire, de coing et de raisin blanc, comme pour envelopper le vin dans une texture aromatique subtilement sucrée, sans excès.

En bouche, on perçoit d'abord la colonne vertébrale du vin, toute en tension et en vivacité, qui évoque davantage un vin septentrional. Elle donne à l'ensemble une énergie remarquable. Cette nervosité laisse ensuite la place à une texture nappante sans être riche. En milieu de bouche, on découvre une profondeur sereine, portée par des arômes d'herbes aromatiques entre verveine, fenouil et parfums de garrigue. La finale est longue, salivante et fraîche. On termine sur une aromatique évoquant une eau-de-vie de poire et de pomme vieillies ensemble, qui donne une note finale singulière et séduisante.

Avec ce vin plein de fraîcheur, on se tourne naturellement vers un poisson à chair blanche comme un Saint-Pierre cuit au beurre d'algues,

accompagné d’une purée de céleri-rave et d’un jus de coquillage parfumé à la verveine. On pourra également opter pour un poulpe grillé, relevé d’un fenouil rôti et d’une tapenade d’olive verte. Sur un plateau de fromages, laissez-vous porter par une tomme des Pyrénées au lait cru, dont la texture souple et légèrement beurrée soulignera l’intensité des Calcinaires.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gauby - Les Calcinaires Blanc - 2024 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : complexe et stimulant : marbre arrosé par une pluie d'été, galets de rivière, pomme Boskoop, nectarine, abricot, groseille à maquereau, genêt, fleur de sureau, marguerite, lavande, marjolaine, aiguille de pin, mandarine, citron confit.

Bouche : éclat et énergie du fruit. Texture fuselée, noyaux de pêche, pomme, anone, écorce de citron. Plénitude gourmande, tension acidulée, fins amers en milieu de bouche (bâton de réglisse, poivre vert, Trévise). Empyreumatisme subtil, note mentholée en finale.

Accords mets-vins : un poisson à chair blanche (Saint-Pierre) cuit au beurre d'algues et une purée de céleri-rave et jus de coquillage à la verveine. Un poulpe grillé, relevé d'un fenouil rôti et d'une tapenade d'olive verte. Une tomme des Pyrénées au lait cru.

Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération préalable (1 heure) ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Cépage : Macabeu, muscat, vermentino, chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique